

# Cheesecake de Nutella

## Ingredientes

1.

### Massa de biscoito

Biscoito cookie ou maizena - 250 gramas

Manteiga sem sal derretida - 75 gramas

### Recheio

Cream cheese amolecido - 500 gramas

Açúcar - 100 gramas

Nutella - 350 gramas

2. Avelãs torradas, sem casca e trituradas - 75 gramas

Licor de café - opcional - 3 colheres

### Ganache de chocolate

Chocolate ao leite ou meio amargo - 200 gramas

Creme de leite sem soro - 1 lata

## Instruções

### Massa de biscoito

Coloque os biscoitos em um processador até obter uma farofa;

Misture a manteiga derretida formando uma farofa úmida;

Forre uma forma media de fundo removível, despeje a farofa e vá apertando pra forrar o fundo.

### Recheio

Em uma batedeira, bata o cream cheese com o açúcar até misturar bem;

Acrescente a nutella, o licor e bata por mais 2 minutos;

Misture metade das avelãs no recheio e reserve a outra metade pra decorar;

Despeje esse recheio sobre a massa de biscoito, alisando bem.

Continua...



# Cheesecake de Nutella

## **Ganache de chocolate**

Derreta em banho maria ou micro o chocolate e acrescente o creme de leite sem o soro;

Misture e despeje sobre o recheio de nutella, polvilhe o restante das avelãs;

Leve à geladeira por 3 horas.