

# CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

Escrito por Adriana Bernardo  
Sex, 05 de Abril de 2019 11:45 -

---

## CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

### INGREDIENTES:

- 200g de biscoito de chocolate maria
- 120g de manteiga derretida
- 200g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- suco de 1/2 limão
- 1/2 xícara de doce de leite
- 1 litro de sorvete de creme
- 1 xícara de calda de doce de leite
- 

### INSTRUÇÕES

1. Em um processador, bater os biscoitos até virar uma farofa.
2. Adicionar a manteiga derretida e bater um pouco mais para misturar.
3. Dispor a mistura em uma forma de fundo removível, acomodar com a ponta dos dedos para que cubra todo o fundo. Levar a geladeira, enquanto faz o recheio.
4. No mesmo processador, adicionar o cream cheese, o açúcar, o suco de limão e o doce de leite.
5. Bater até ficar homogêneo. Adicionar o sorvete e bater mais um pouco para misturar.
6. Dispor na forma e levar ao freezer por, pelo menos, 3 horas.
7. Servir com calda de doce de leite.