

Cheesecakes Nutella Crunch

Ingrédients:

Pour le mélange crunch:

1/2 tasse de noisettes hachées
1 tasse de biscuits Oreo, écrasés
1/2 tasse de mini-pépites de chocolat

Pour le cheesecake:

1 1/3 tasse de nutella
1 cuillère à café de vanille
4 paquets (8 onces chacun) de fromage à la crème, ramolli
4 œufs

Pour garnir (facultatif):

Crème fouettée ou garniture fouettée au besoin
1/2 tasse de biscuits Oreo écrasés
1/2 tasse de noisettes hachées
1/4 tasse de mini-pépites de chocolat
Sirop de chocolat

Pour faire le mélange croustillant: Mélanger dans un bol, les biscuits écrasés, les noisettes et les pépites de chocolat et mettre de côté.



Pour faire le cheesecake:
Ajouter le fromage à la crème

Pour faire le mélange
croustillant: Mélanger dans un
bol, les biscuits écrasés, les
noisettes et les pépites de
chocolat et mettre de côté.



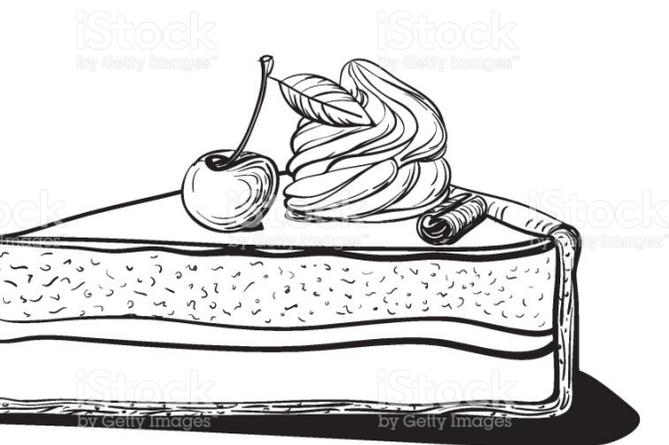
© Can Stock Photo - csp11513533

Pour faire le cheesecake: Ajouter le fromage à la
crème, le nutella, les oeufs et la vanille dans le bol et
battre avec un batteur électrique à vitesse moyenne.
Battre jusqu'à ce que bien mélangé.

Prenez 12 bocaux en verre. Diviser et placer la moitié
du mélange crunch dans les bocaux. Répartit la
moitié du mélange de gâteau au fromage sur la
couche de mélange croquant.

Répéter les couches avec le reste du mélange de
demi-craquement et le mélange de gâteau au
fromage. Ne pas remplir plus de 2/3 du pot.

Remplissez le fond de
l'instant pot avec environ 1
pouce d'eau. Placez les
bocaux à conserves
dedans. Cuire en lots.



Couvrir et régler l'option de
cuisson lente SLOW COOK
et la minuterie pour 1 1/2 à
2 heures. Couvrir et

refroidir. Ajouter les garnitures.

Traduit de :Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001
Instant Pot Recipes For