



Gâteau au fromage PHILADELPHIA en 3 étapes

 PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 4 HR 10 MIN

Voici une recette classique de gâteau au fromage crémeux et facile à faire, que vous pourrez essayer la prochaine fois qu'on vous invitera en vous demandant d'apporter un dessert. Impossible de se tromper avec trois étapes faciles!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

2 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli

1/2 tasse de sucre

1/2 c. à thé de vanille

2 œuf

1 croûte de tarte graham prête à l'emploi (9 po)

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre et la vanille dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs; battre juste assez pour mélanger.

Étape 3

Verser sur la croûte.

Étape 4

Cuire 40 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir. Réfrigérer 3 h.

Conseils des Cuisines Kraft

Savoir-faire Couper facilement le gâteau au fromage

Pour obtenir des morceaux bien coupés, utilisez un couteau tranchant pour couper le gâteau au fromage refroidi, en essuyant le couteau avec un linge humide entre chaque morceau coupé.

Une touche d'éclat

Nutrition

Calories	360
	% valeur quotidienne
Matières grasses 25 g	38 %
Matières grasses saturées 13 g	65 %
Cholestérol 125 mg	
Sodium 400 mg	17 %
Glucides 29 g	10 %

Accompagnez chaque portion de gâteau au fromage de quelques baies fraîches, ou d'autres fruits frais coupés, et d'une tige de menthe fraîche.

Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 21 g	
Protéines 8 g	
Vitamine A	20 %
Vitamine C	2 %
Calcium	6 %
Fer	6 %

Portions

8 portions de 1 morceau (96 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.