



Gâteaux au fromage au pouding et aux bananes

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 1 HR

Égayer un événement spécial – ou n'importe quelle journée, d'ailleurs – grâce à ces gâteaux au fromage au pouding et aux bananes miniatures sans cuisson. Ces petits gâteaux au fromage au pouding et aux bananes en portions individuelles sont garnis de tranches de banane fraîches, de garniture fouettée *Cool Whip* et de miettes de gaufrettes. Vous verrez, ils sont aussi ravissants que succulents.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 3 c. à soupe de beurre
- 30 gaufrettes à la vanille, écrasées grossièrement
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 2 tasses de lait, divisées
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O à la vanille
- 1 grosse banane, coupée en 24 tranches
- 1 tasse de garniture fouettée COOL WHIP décongelée

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le beurre dans un moule à tarte allant au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE 30 secondes ou jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les miettes de gaufrettes et le sucre; bien mélanger. Chauffer 1 min, en remuant après 30 secondes.

Étape 2

Mélanger au batteur le fromage à la crème dans un bol moyen jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter graduellement 1/2 t du lait, en mélangeant bien après chaque ajout. Incorporer le reste du lait. Ajouter la préparation pour pouding; battre à faible vitesse 2 min.

Étape 3

Retirer 1/2 t du mélange de miettes de gaufrettes; réserver. Répartir également le reste du mélange de miettes dans huit coupes à dessert ou verres (de 1 t); garnir des tranches de banane, du mélange de fromage à la crème et de la garniture *Cool Whip*.

Étape 4

Réfrigérer 1 h.

Étape 5

Parsemer du mélange de miettes de gaufrettes réservé au moment de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Remarque

Vous pouvez réfrigérer ces desserts 2 jours tout au plus avant de les servir. Garnissez-les du mélange de miettes de gaufrettes réservées au moment de les servir, comme indiqué.

Portions sages

Comme ils sont de portions égales, ces délicieux gâteaux au fromage miniatures font d'excellentes gâteries.

Nutrition

Calories	330
	% valeur quotidienne
Matières grasses 19 g	29 %
Matières grasses saturées 12 g	60 %
Cholestérol 60 mg	
Sodium 420 mg	18 %
Glucides 37 g	12 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 27 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	6 %
Vitamine C	2 %
Calcium	6 %
Fer	0 %

Portions

8 portions de 1 gâteau 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.