

Popsicles à saveur de gâteau au fromage

- La meilleure recette de popsicles à saveur de gâteau au fromage!



Ingrédients :

- 1 paquet de 8 onces (1 tasse) de fromage à la crème
- 1/4 de tasse (65 ml) de **crème sure**
- 1/2 tasse (125 ml) de **sucre en poudre (sucre a glacé)**
- 1/3 de tasse (85 ml) de **lait d'amandes**
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de mini-guimauves
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat
- 9 **biscuits Graham** entiers
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu

Préparation :

1. Dans votre robot culinaire, combiner le fromage à la crème, la crème sure, le sucre en poudre, le lait d'amandes et les extraits de vanille. Activer jusqu'à ce que ça soit lisse et homogène.
2. Transférer dans un bol et ajouter les guimauves et les pépites de chocolat.
3. Verser le mélange dans des petits verres de 3 onces ou des moules à popsicles en laissant environ 1/2 pouce pour la croûte.
4. Dans un robot culinaire (propre), ajouter les biscuits Graham et activer jusqu'à ce que ça forme des miettes.
5. Pendant que le robot tourne toujours, ajouter le beurre fondu tranquillement jusqu'à ce que la texture ressemble à du sable mouillé.
6. Ajouter dans les popsicles.
7. Ajouter les bâtons.

8. Congeler pendant au moins 6 heures.

“

Une bonne petite recette de sucettes à saveur de gâteau au fromage... C'est parfait pour se rafraîchir et vous allez étonner vos invités!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

