

Bouchées de petites boules de fromage et bacon

- Ces petites bouchées de boules de fromage et bacon sont *FABULEUSES!*



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage à la crème ramolli
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpée
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de paprika
- Sel et poivre
- 8 tranches de bacon, cuites et coupées finement
- 1/3 de tasse (85 ml) de ciboulettes fraîches hachées finement
- 1/3 de tasse (85 ml) de pacanes coupées grossièrement
- 18 bretzels

Préparation :

1. Bien mélanger ensemble le fromage à la crème, le fromage cheddar, la poudre d'ail, le paprika, le sel et le poivre.
2. Former des boules et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Dans une assiette, mélanger ensemble les miettes de bacon, la ciboulette et les pacanes.
4. Rouler les boules dans le mélange.
5. Piquer un bretzel dans la boule.
6. Servir.
7. Si vous ne servez pas immédiatement, conserver au réfrigérateur.

“ *Ces petites bouchées de fromage et de bacon feront plaisir à tous vos invités... C'est délicieux et franchement facile à faire!* ”

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