



Mini-gâteaux au fromage marbrés au cacao et aux noisettes

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 4 HR 15 MIN

Faites plaisir à vos invités en leur servant un dessert individuel avec ces mignons petits gâteaux au fromage.

Cuits dans des moules à muffins, ces mini-gâteaux au fromage offrent toutes les saveurs d'un gâteau au fromage pleine grandeur.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 1 tasse de chapelure graham
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème Philadelphia en brique, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs
- 1/2 tasse de tartinade Noisettes et cacao Kraft, divisée

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

Mélanger la chapelure graham et le beurre; presser dans 12 moules à muffins tapissés de coupes en papier.

Étape 3

Mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter la vanille; bien mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger.

Étape 4

Mettre 2 c. à soupe de la tartinade aux noisettes dans un petit bol allant au micro-ondes; réserver. Verser 1/2 t de la pâte à gâteau au fromage dans un bol moyen; incorporer le reste de la tartinade aux noisettes. Verser uniformément le reste de la pâte à gâteau au fromage sur les croûtes; couvrir de la pâte aux noisettes. Marbrer le mélange délicatement avec la pointe d'un couteau.

Étape 5

Cuire de 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux au fromage soit presque pris. Démouler et déposer les gâteaux au fromage sur une grille; laisser refroidir complètement. Réfrigérer 3 h.

Étape 6

Chauffer au micro-ondes la tartinade aux noisettes réservée, à intensité ÉLEVÉE, 15 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude; remuer. Arroser les gâteaux au fromage de la tartinade.

Conseils des Cuisines Kraft

Substitut

Préparez la recette avec des miettes de gaufrettes au chocolat.

Portions sages

Comme ils sont de portions égales, ces délicieux mini-gâteaux font d'excellentes gâteries.

Nutrition

Calories	300
% valeur quotidienne	
Matières grasses 0 g	
Matières grasses saturées 0 g	
Cholestérol 95 mg	
Sodium 250 mg	10 %
Glucides 24 g	8 %
Fibres alimentaires 0 g	
Sucres 20 g	
Protéines 0 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

Portions

12 portions de 1 gâteau au fromage (82 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.