



Mini-gâteaux au fromage marbrés au chocolat 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 aux 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 tartinaide 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 tartinaide 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 tartinaide aux noisettes réservée, à intensité ÉLEVÉE, 15 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude; remuer. Arroser les gâteaux au fromage de la tartinaide.

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.

Calories **300**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 22 g	34 %
Matières grasses saturées 11 g	55 %
Cholestérol 95 mg	
Sodium 250 mg	10 %
Glucides 24 g	8 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 20 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

Portions

12 portions de 1 gâteau au fromage (82 g)
chacune