



Petits gâteaux au fromage PHILADELPHIA de Pâques

 PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 2 HR 50 MIN

Un gâteau au fromage classique garni d'œufs de Pâques festifs nichés dans de la noix de coco grillée. Voilà une recette aussi charmante que délicieuse qui deviendra assurément une tradition de Pâques!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

18 PORTIONS

- 1-1/4 tasse de chapelure graham
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 3 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 3 œuf
- 1 tasse plus 2 c. à soupe de noix de coco non sucrée déshydratée, grillée
- 54 œufs au chocolat mouchetés (250 g)

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la chapelure graham et le beurre; presser dans 18 moules à muffins tapissés de coupes en papier.

Étape 3

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

Étape 4

Cuire de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer 2 h.

Étape 5

Garnissez chaque portion de 1 c. à soupe de noix de coco; façonner en nid d'oiseau. Décorer avec les œufs au chocolat.

Conseils des Cuisines Kraft



Portions sages

Savourez vos aliments festifs favoris tout en respectant la taille des portions. Un petit gâteau correspond à une portion de cette recette de Petits gâteaux au fromage *Philadelphia* de Pâques.

Substitution(s)

Vous pouvez varier la décoration en remplaçant les œufs au chocolat par des bonbons haricots colorés.

Faire ramollir du fromage à la crème

Mettez le fromage déballé dans un bol micro-ondable. Chauffez-le à intensité ÉLEVÉE 15 secondes ou jusqu'à ce qu'il ramollisse. Ajoutez 15 secondes pour chaque paquet de fromage supplémentaire.

Calories **330**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 23 g	35 %
Matières grasses saturées 15 g	75 %
Cholestérol 90 mg	
Sodium 260 mg	11 %
Glucides 25 g	8 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 21 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	15 %
Vitamine C	0 %
Calcium	6 %
Fer	4 %

Portions

18 portions de 1 petit gâteau (77 g) chacune