



COUPES DE GÂTEAU AU FROMAGE SNICKERS.
RECETTE

COUPES DE GÂTEAU AU FROMAGE SNICKERS.



TEMPS DE PRÉPARATION	35 min
INGRÉDIENTS	9 articles
NOMBRE DE PORTIONS	12 portions

Des barres SNICKERS hachées sont incorporées dans une pâte à gâteau au fromage classique. Le mélange est ensuite cuit au four pour créer une gâterie parfaite dont tout le monde se réjouira.

INGRÉDIENTS

- 12 biscuits gaufrés ronds au chocolat

- 340 g (12 oz) de fromage à la crème de style brique, à température ambiante
- 1/3 de tasse de sucre granulé
- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à soupe de crème sure
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 barres SNICKERS originales régulières (52 g chacune), hachées

INSTRUCTIONS.

1. Préchauffer le four à 163 °C (325 °F). Tapisser 12 moules à muffins standard de moules en papier; placer un biscuit au fond de chaque moule à muffins. Réserver.
2. À l'aide d'un mélangeur électrique, battre le fromage à la crème, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit lisse et moelleux. Battre l'œuf et le jaune d'œuf dans le mélange jusqu'à ce qu'ils soient mélangés; ajouter en battant la crème sure et la vanille. Incorporer la moitié des barres SNICKERS hachées. Verser uniformément sur chaque biscuit.
3. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien pris. Saupoudrer le dessus des biscuits du reste des barres SNICKERS hachées. Laisser refroidir sur une grille pendant 30 minutes. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien refroidis.
4. Conseil : Alternativement, substituez les gaufrettes à la vanille aux gaufrettes au chocolat.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.

Temps de cuisson

20 min

Ingrédients

6 articles



GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.

Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

14 articles



TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.

Temps de cuisson

15 min

Ingrédients

11 articles



MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.

Temps de cuisson

5 min

Ingrédients

6 articles

Source URL:

<https://www.snickerscanada.ca/recipes/coupes-de-gateau-au-fromage-snickers>