

# Cheesecakes Nutella Crunch

## Ingrédients:

### Pour le mélange crunch:

1/2 tasse de noisettes hachées  
1 tasse de biscuits Oreo, écrasés  
1/2 tasse de mini-pépites de chocolat

### Pour le cheesecake:

1 1/3 tasse de nutella  
1 cuillère à café de vanille  
4 paquets (8 onces chacun) de fromage à la crème, ramolli  
4 œufs

### Pour garnir (facultatif):

Crème fouettée ou garniture fouettée au besoin  
1/2 tasse de biscuits Oreo écrasés  
1/2 tasse de noisettes hachées  
1/4 tasse de mini-pépites de chocolat  
Sirop de chocolat

Pour faire le mélange croustillant: Mélanger dans un bol, les biscuits écrasés, les noisettes et les pépites de chocolat et mettre de côté.



Pour faire le cheesecake:  
Ajouter le fromage à la crème

Pour faire le mélange  
croustillant: Mélanger dans un  
bol, les biscuits écrasés, les  
noisettes et les pépites de  
chocolat et mettre de côté.



© Can Stock Photo - csp11513533

Pour faire le cheesecake: Ajouter le fromage à la  
crème, le nutella, les oeufs et la vanille dans le bol et  
battre avec un batteur électrique à vitesse moyenne.  
Battre jusqu'à ce que bien mélangé.

Prenez 12 bocaux en verre. Diviser et placer la moitié  
du mélange crunch dans les bocaux. Répartit la  
moitié du mélange de gâteau au fromage sur la  
couche de mélange croquant.

Répéter les couches avec le reste du mélange de  
demi-craquement et le mélange de gâteau au  
fromage. Ne pas remplir plus de 2/3 du pot.

Remplissez le fond de  
l'instant pot avec environ 1  
pouce d'eau. Placez les  
bocaux à conserves  
dedans. Cuire en lots.



Couvrir et régler l'option de  
cuisson lente SLOW COOK  
et la minuterie pour 1 1/2 à  
2 heures. Couvrir et

refroidir. Ajouter les garnitures.

Traduit de :Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001  
Instant Pot Recipes For