

Gâteau au fromage PHILADELPHIA en 3 étapes



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	4 20 h min	8 portions de 1 morceau (96 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 2 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 œuf
- 1 croûte de tarte graham prête à l'emploi (9 po)

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 325 °F.

Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre et la vanille dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs; battre juste assez pour mélanger.

Verser sur la croûte.

Cuire 40 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir. Réfrigérer 3 h.

Trucs culinaires

Savoir-faire Couper facilement le gâteau au fromage

Pour obtenir des morceaux bien coupés, utilisez un couteau tranchant pour couper le gâteau au fromage refroidi, en essuyant le couteau avec un

Nutrition

Top

Portions

8 portions de 1 morceau (96 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 8 portions de 1 morceau (96 g) chacune

linge humide entre chaque morceau coupé.

Une touche d'éclat

Accompagnez chaque portion de gâteau au fromage de quelques baies fraîches, ou d'autres fruits frais coupés, et d'une tige de menthe fraîche.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	360
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	25g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	13g
---------------------------	-----

Cholestérol	125mg
--------------------	--------------

Sodium	400mg
---------------	--------------

Glucides	29g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	21g
--------	-----

Protéines	8g
------------------	-----------

Vitamine A	20 %DV
------------	--------

Vitamine C	2 %DV
------------	-------

Calcium	6 %DV
---------	-------

Fer	6 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top