



Gâteau au fromage aux Oreos

Portions: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

12 biscuits Oreo écrasés

2 cuillères à soupe de beurre fondu

16 onces de fromage à la crème

1/2 tasse de sucre cristallisé

2 gros oeufs

1 cuillère à soupe farine

1/4 tasse de crème épaisse

2 cuillères à café d'extrait de vanille

8 biscuits Oreo entiers, hachés

Placez un panier à vapeur dans l'instant pot et versez une tasse d'eau.

Mettre une feuille de papier aluminium dans un moule à ressort entrant dans la cuve du ip et vaporiser avec de l'huile. Mettre de côté. Dans un bol à mélanger, mélanger les biscuits Oreo écrasés et le beurre fondu. Appuyez sur les miettes sur le fond du moule. Réfrigérer. Dans un bol, battre le fromage



à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre et les oeufs lentement jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Ajouter la farine, la crème et la vanille. Incorporer les biscuits Oreo hachés. Versez la pâte dans la croûte préparée. Placez une feuille d'aluminium sur le dessus du moule à charnière. Placez la casserole dans l'autocuiseur et fermez couvercle. Appuyez sur le bouton STEAM et réglez le temps de cuisson à 10 minutes. Faire une libération de pression naturelle. Laisser refroidir avant de servir.



Traduit de :
500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.

