

# Mini-gâteaux moka au fromage



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
30 min	1   35 h   min	12 portions de 1 mini-gâteau au fromage (82 g) chacune

## ce qu'il vous faut

- 10 biscuits-sandwichs au chocolat fourrés à la vanille, finement écrasés (environ 3/4 de tasse)
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 2 œuf
- 1 c. à thé de café instantané Torréfaction originale MAXWELL HOUSE
- 2 c. à thé d' eau
- 4 oz de chocolat noir 70 % cacao BAKER'S SUPRÊME, fondu, refroidi
- 3/4 tasse de garniture fouettée COOL WHIP, décongelée
- 1 c. à soupe de cacao non sucré, tamisée
- 24 grains de café enrobés de chocolat

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger les miettes de biscuits et le beurre; presser environ 1 cuillerée à soupe du mélange au fond de chacun des 12 moules à muffins tapissés de caissettes en papier d'aluminium. Cuire les croûtes 8 min.

Mélanger le fromage à la crème et le sucre au batteur jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs; battre juste assez pour mélanger. Dissoudre le café dans l'eau. Ajouter le café et le chocolat à la pâte; battre jusqu'à homogénéité. Mettre environ 1/4 t de pâte dans chaque moule. (Remarque : Les moules seront pleins.)

Faire cuire de 23 à 25 min ou jusqu'à ce que les centres soient presque pris. Laisser refroidir complètement.

Mélanger la garniture *Cool Whip* et la poudre de cacao jusqu'à homogénéité, puis décorer les gâteaux. Garnir des grains de café enrobés de chocolat.

## Trucs culinaires

### Portions sages

Grâce à leur format normalisé, ces gâteaux au fromage décadents sont d'excellentes gâteries.

### Une touche d'éclat

Au moment de servir, garnissez chaque gâteau au fromage de quelques pincées supplémentaires de poudre de cacao non sucrée.

## Nutrition

### Portions

12 portions de 1 mini-gâteau au fromage (82 g) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 mini-gâteau au fromage (82 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	310
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>23g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	14g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>90mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>260mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>25g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	18g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>6g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	15 %DV
------------	--------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

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

Fer	15 %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.