



Mini-gâteaux au fromage avec confettis

 PRÉPARATION : 30 MIN CUISSON: 3 HR 15 MIN

À la recherche d'un dessert amusant et coloré? Ces gâteaux au fromage tout mignons égayeront à coup sûr une table de buffet, un repas-partage, une fête prénatale, une fête prénuptiale, un anniversaire ou une fête sur le thème de la licorne. Amusez-vous!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

24 PORTIONS

- 1/2 tasse de chapelure graham
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 1/3 tasse de sucre, divisé
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de perles multicolores, divisées
- 2/3 tasse de garniture fouettée COOL WHIP décongelée

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

Mélanger la chapelure graham, le beurre et 1 c. à soupe du sucre; presser dans 24 moules à mini-muffins tapissés de coupes en papier, en mettant environ 1 c. à thé de la préparation de chapelure dans chaque coupe.

Étape 3

Mélanger au batteur le fromage à la crème et le reste de sucre dans un bol moyen, jusqu'à homogénéité. Ajouter l'œuf; battre juste assez pour mélanger. Ajouter 2 c. à soupe des perles; bien mélanger. Mettre dans les croûtes, en raison d'environ 1 c. à soupe de la pâte à gâteau par coupe.

Étape 4

Cuire de 13 à 15 min ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux au fromage soit presque pris. Laisser refroidir complètement.

Étape 5

Réfrigérer 1 h.

Étape 6

Décorer de la garniture *Cool Whip* et du reste des perles au moment de servir.

Conseils des Cuisines Kraft



Savoir-faire Presser facilement le mélange de chapelure dans les moules à muffins préparés

Utilisez le fond d'un verre à liqueur pour presser facilement le mélange de chapelure graham dans les moules à muffins préparés.

Remarque

Vous pouvez réfrigérer ces jolis gâteaux au fromage 24 h tout au plus avant de les décorer de la garniture *Cool Whip* et du reste des perles au moment de les servir.

Calories **70**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 5 g	8 %
Matières grasses saturées 3 g	15 %
Cholestérol 25 mg	
Sodium 60 mg	3 %
Glucides 6 g	2 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 5 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %

Portions

24 portions de 1 mini-gâteau au fromage (18 g) chacune