



# Petits gâteaux au fromage PHILADELPHIA



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 2 HR 50 MIN

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 1 tasse de chapelure graham
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 3 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 3 œuf
- 1 tasse de crème à fouetter
- 2 tasses de bleuets
- 1 c. à soupe de zeste de citron

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 350

### Étape 2

Mélanger la chapelure et le beurre jusqu'à homogénéité; presser le mélange dans 18 alvéoles d'un moule à muffins tapissé de coupelles en papier.

### Étape 3

Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre et la vanille jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Déposer à la cuillère sur la chapelure.

### Étape 4

Cuire de 15 à 20 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer 2 h.

### Étape 5

Mélanger la crème à fouetter dans un petit bol au batteur à haute vitesse jusqu'à la formation de pics fermes; étaler sur les gâteaux au fromage. Garnir des bleuets et du zeste.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Variante

Omettez la crème à fouetter, les bleuets et le zeste. Faites cuire et réfrigérez les petits gâteaux comme indiqué. Tartinez-les uniformément de 1/3 t de confiture de fraises. Garnissez-les d'une demi-fraise fraîche et de menthe fraîche.

## Calories

**270**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 21 g	32 %
Matières grasses saturées 13 g	65 %
Cholestérol 105 mg	
Sodium 250 mg	10 %
Glucides 17 g	6 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 13 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	20 %
Vitamine C	4 %
Calcium	6 %
Fer	2 %

## Portions

Donne 18 portions de 1 petit gâteau au fromage (84 g) chacune