

Mini-gâteaux au fromage et Nutella

- Les mini-gâteaux au fromage et Nutella dont vous raffolez...



Ingrédients :

Pour la croûte :

- 1 tasse et 1/8 (280 ml) de biscuits au chocolat écrasées
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu

Pour le gâteau :

- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe et demie de farine
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 2 gros œufs
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1/4 de tasse (65 ml) de **crème sure**
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de **Nutella**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).

2. Dans un bol, mélanger les biscuits écrasés, le sucre ainsi que le beurre. Divisé de façon égale dans 12 moules à muffins.
3. Bien presser au fond avec le dos de la cuillère.
4. Faire cuire au four pendant 5 minutes. Retirez et laissez refroidir pendant que vous préparez la garniture.
5. Dans le bol du mélangeur, ajouter le sucre, la farine et le fromage à la crème. Battre jusqu'à ce que ça soit lisse.
6. Ajouter les œufs, le lait, la crème sure, la vanille et mélanger jusqu'à homogénéité.
7. Ajouter le Nutella et mélanger.
8. Diviser le mélange en 12 parts que vous mettez dans les moules à muffins en remplissant presque jusqu'au bout.
9. Faire cuire pendant 20 minutes au four.
10. Laissez refroidir à température pièce pendant 30 minutes.
11. Couvrir et conserver au réfrigérateur.
12. Servir avec de la crème fouettée pour la décoration.



Ils sont tellement bons et impossibles à manquer ces petits cupcakes de gâteau au fromage et Nutella :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

