



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Minigâteaux au fromage

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

De petits gâteaux au fromage à la fois tendres et colorés que l'on prépare d'avance et que l'on congèle.

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de chapelure de gaufrettes à la vanille
- 3 cuillères à table de beurre non salé fondu
- 1 cuillère à thé de zeste de citron ou de lime râpé
- 2 paquets de fromage à la crème ramolli (250 g chacun)
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1/3 tasse confiture de framboises sans graines

Préparation	20 minutes
Cuisson	22 minutes
Réfrigération	2 heures
Portion(s)	12 portions

### VALEURS NUTRITIVES

par minigâteau

Sodium	177 mg
Protéines	4 g
Calories	277
Total gras	20 g
Cholestérol	86 mg
Gras saturés	11 g
Total glucides	22 g

### PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger la chapelure avec le beurre et le zeste jusqu'à ce que la chapelure soit humectée. Presser le mélange dans 12 moules à muffins tapissés de moules en papier. Réserver.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer le sucre et la vanille en battant jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer les œufs, 1 à la fois. Filtrer la préparation dans un tamis fin, déposé sur un bol propre, si désiré. Répartir la garniture dans les croûtes réservées et lisser le dessus. Dans un autre petit bol, fouetter la confiture, puis en déposer environ 1 c. à thé comble (7 ml) dans chaque moule. Passer un cure-dents dans la garniture et la confiture de manière à créer un effet marbré.

3. Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) de 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait pris, mais soit encore légèrement tremblotante au centre. Laisser refroidir les minigâteaux dans les moules, puis les réfrigérer

2 heures. (Les minigâteaux se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Donne 12 minigâteaux.