

Boule de S'mores chocolatée au fromage à la crème

- La délicieuse boule de s'mores chocolatée au fromage à la crème!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1/3 de tasse (85 ml) de **crème de guimauves (style Fluff)**
- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat noir pour la cuisson
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de **sucre en poudre**
- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat noir coupé en petits morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de mini-guimauves

Préparation :

1. Battre le fromage à la crème et la crème de guimauves jusqu'à ce que ça soit homogène.
2. Faire fondre 1/8 de tasse de chocolat noir dans le micro-ondes. Battre dans le mélange de fromage à la crème. Ajouter la vanille, le sel et le sucre en poudre. Mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter les morceaux de chocolat et les mini-guimauves. Mélanger.
4. Tapissez un bol d'une feuille de papier Saran Wrap.
5. Transférer la boule dans le bol et refermer le papier. Presser et compacter en boule. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
6. Coupez grossièrement le restant du chocolat et étendez les morceaux sur une surface de travail.
7. Rouler la boule dans le chocolat.

8. Servir avec des **biscuits Graham**.

9. Bon appétit!

“ *Une délicieuse boule de s'mores chocolatée au fromage à la crème. À servir avec des petits biscuits... Très très bon et parfait pour les fêtes!*

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