



MINI-GÂTEAUX SNICKERS  
RECETTE

## MINI-GÂTEAUX SNICKERS



**TEMPS** 35 min  
**INGRÉDIENTS** 9 produits  
**S**  
**QUANTITÉS** 12 portions

Des morceaux de SNICKERS sont incorporés à un appareil à cheesecake classique pour de délicieux mini-gâteaux cuits au four qui raviront tous les gourmands.

### INGRÉDIENTS

- 12 biscuits ronds et fins tout chocolat
- 340 g de fromage frais nature (style cream cheese) à température ambiante
- 1/3 tasse de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
- 2 barres SNICKERS Original de taille normale (50 g) coupées en petits morceaux

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 160 °C. Insérer une caissette en papier dans 12 moules à muffins standards, puis placer 1 biscuit au fond de chaque caissette. Réserver.
2. Fouetter le fromage frais, le sucre et le sel au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et aérien. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, et fouetter pour bien mélanger, puis incorporer l'opération avec la crème fraîche et la vanille. Incorporer délicatement la moitié des SNICKERS hachés. Répartir le mélange sur chaque cookie.
3. Mettre au four 20-25 minutes, jusqu'à ce que les mini-gâteaux soient juste cuits. Parsemer avec les SNICKERS hachés restants. Laisser refroidir sur une grille pendant 30 minutes. Réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'à ce que les mini-cheesecakes soient bien froids.
4. Conseil : En fonction des préférences, il est possible de remplacer les biscuits au chocolat par des biscuits à la vanille.

---

**Source URL:** <https://www.snickers.fr/recipes/mini-gateaux-snickers>