



Mini cheesecake au nutella

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 cheesecakes

- 170 gr de spéculoos
- 60 gr de beurre
- 150 gr de fromage frais type philadelphia
- 300 gr de fromage blanc à 0% de mg
- 2 oeufs
- 40 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- nutella

Faire fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole. Mixer les spéculoos à l'aide d'un robot et mélanger cette poudre de spéculoos avec le beurre. Répartir cette préparation dans le fond de vos empreintes en tassant bien avec le dos d'une petite cuillère. Mettre vos empreintes au réfrigérateur.

Préchauffer votre four à 150°.

Dans un saladier, mélanger le fromage frais et les œufs, rajouter le fromage blanc et les sucres. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Répartir la moitié de la préparation dans vos empreintes, puis ajouter une bonne cuillère à café de nutella et recouvrir avec le reste de la préparation à base de fromage blanc.

Mettre au four 30 minutes.

Une fois les cheesecakes cuits, laisser refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures (pour ma part je les fais toujours la veille pour le lendemain).

Démouler et déguster.