

CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS MINCEUR DE MICHÈLE



Catégorie: Pâtisserie

Créée le 2016-02-17

Qualifié par Supercook FR

Proposé par Michele12

Temps total de préparation:

04:35 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Pour la base biscuitée :

180 gramme(s) de biscuits spéculoos

70 gramme(s) de beurre mou allégé

Pour la crème :

600 gramme(s) de fromage à la crème allégé

150 gramme(s) de sucre en poudre

3 pièce(s) oeufs

2 pièce(s) jaune d'oeufs

1 zeste de citron

2 cuillère(s) à soupe farine

200 gramme(s) de crème fraîche légère

1 cuillère(s) à café essence de vanille

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).