Чизкейки SNICKERS у формочках.
Рецепт

Чизкейки SNICKERS у формочках.

Час приготування	35 хвилин
Інгредієнти	9 шт.
Порції	12 x

Для приготування вишуканих ласощів, від яких усі будуть у захваті, подрібнені батончики SNICKERS® треба всипати у класичне тісто для чизкейка та випікати!

Інгредієнти

- Кругле шоколадне вафельне печиво — 12 шт.
- 340 г вершкового сиру (у брикетах) кімнатної температури
- 1/3 склянки цукру-піску
- Щіпка солі
- 1 яйце

- 1 яєчний жовток
- 3 ст. ложки сметани
- 1/2 ч. ложки ванільного екстракту
- 2 стандартних (50-грамових) подрібнених батончики SNICKERS

Інструкція

1. Розігрійте духовку до 160°C. Викладіть 12 стандартних формочок для кексів паперовими вкладками; покладіть по 1 печиву на дно кожної формочки. Відкладіть.
2. За допомогою електричного міксера збийте вершковий сир, цукор і сіль до однорідної пишної маси. Збийте яйце і жовток до однорідної маси, додайте сметану і ваніль. Складіть навпіл нарізаний SNICKERS. Ложкою рівномірно викладіть на кожне тістечко.
3. Випікайте 20-25 хвилин або до повної готовності. Посипте зверху залишками подрібненого SNICKERS. Залиште стигнути на решітці на 30 хвилин. Поставте в холодильник щонайменше на 4 години або до повного охолодження.
4. Порада: як варіант, замініть ванільне вафельне печиво на шоколадне.

Більше схожих рецептів

Тістечка SNICKERS з арахісовою пастою.

Час приготування

15 хвилин

Інгредієнти

11 шт.

Торт з млинців SNICKERS.

Час приготування

40 хвилин

Інгредієнти

14 шт.

Тістечка SNICKERS у формі великодніх яєць

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

Печиво SNICKERS із кривавo-червоними тріщинками.

Час приготування

25 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

Source URL: *https://www.snickers.ua/recipes/chyzkeyky-snickers-u-formochkakh*