

Gâteau au fromage au milkshake aux fraises

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 150 ml de chapelure de biscuits Oreo
- 1 c. à thé de beurre fondu
- 1 c. à thé de décorettes (les petits bonbons que l'on voit sur la crème fouettée ; c'est facultatif!) + d'autres pour décorer
- 1 paquet de fromage à la crème à la température pièce
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/3 tasse de Quick aux fraises liquide
- 1/2 c. à thé de lait
- 100 ml de Cool Whip (ou de crème fouettée) + un peu pour décorer

Préparation

1. Mélanger la chapelure, le beurre et 1 c. à thé de décorettes. Mettre 1 c. à thé du mélange de chapelure dans chacun des verres à shooter. Bien presser au fond.
2. Dans le bol du mélangeur, mettre le fromage à la crème, le sucre, la vanille, le Quick aux fraises et le lait. Bien mélanger jusqu'à consistance homogène.
3. Ajouter le Cool Whip et mélanger doucement avec une cuillère.
4. Diviser le mélange de fromage à la crème dans les verres à shooter. Moi, j'ai mis le mélange dans un grand Ziploc et j'ai coupé un petit coin. Ça fait comme une douille à pâtisserie et ça devient super simple de remplir les shooters sans faire de dégâts!
5. Réfrigérer deux heures pour bien faire prendre (ce sera meilleur, mais ça se mange dès maintenant aussi!).
6. Au moment de servir, ajouter une petite cuillère de crème fouettée sur chaque shooter. Saupoudrer de décorettes.