

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Tarte au fromage à la crème et Oreo

Ingrédients :

- 1 paquet de 250g de fromage à la crème
- 1 croûte à tarte de biscuits Graham
- 1 boîte de lait Eagle Brand
- 1 c. à soupe de vanille
- 1/4 de tasse de jus de citron

Marche à suivre :

1. Mélanger le fromage, le Eagle Brand, la vanille et le jus de citron avec un batteur électrique.
2. Y ajouter une dizaine de biscuits Oreo. Bien mélanger. Les biscuits devraient se défaire.
3. Verser le mélange dans la croûte. Ajouter le restant des biscuits sur le dessus de la tarte pour décorer.
4. Réfrigérer une bonne heure.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2011/10/tarte-cochonne-fromage-la-creme-et-oreo.html>