Sucettes de cheesecake

17/12/2019 à 14h22

Par Sarah Glain

Temps de préparation : 15 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de Philadelphia cream cheese
- 6 spéculoos type Bastogne
- 1 cuillère à soupe de confiture de fraises
- 8 framboises fraîches

Préparation :

- Dans un bol, mélangez à l'aide d'une spatule (Maryse) le cream cheese avec la cuillère de confiture de fraises;
- Broyez vos spéculoos afin d'obtenir une poudre bien fine;
- Avec vos mains, formez des petites boules de cream cheese et mettez une framboise au centre;
- Roulez ensuite chaque boule dans la poudre de spéculoos;
- Plantez un cure-dent ou un pic en plexiglas dedans;
- Laissez au frigo au moins 2 heures avant de déguster;
- Pour éviter que le spéculoos ne ramollisse trop au frigo, vous pouvez les repasser dans la poudre de spéculoos avant de les servir.