

RECETTE

Cheesecake fraises & Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes**Biscuit sablé:**

8 biscuits sablés type Roudor
15 g de beurre doux

Crème mascarpone:

200 g de fromage frais
50 g de sucre
20 g de crème liquide

Fraises fraîches et Nutella®:

1 barquette de fraises
60 g de Nutella® (15g/portion)



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

- 1** | Broyez les sablés en poudre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Faites fondre le beurre et l'incorporer aux sablés broyés jusqu'à avoir un mélange bien homogène. Émiettez cette pâte dans le fond des verrines.
- 2** | Coupez les fraises en petits cubes et les déposer dans les verrines à mi-hauteur.
- 3** | Mélangez ensemble dans un saladier le fromage frais, le sucre et la crème liquide. Incorporez cette crème sur les fraises à l'aide d'une poche à douille jusqu'à 1 cm du bord.
- 4** | Réservez au froid au moins 2 heures. Avant de servir, sortez-les du frigo et mettre 15 g de Nutella® par verrine. Finissez avec une demi-fraise et quelques miettes de sablé.

**Partagez la recette avec le
#nutellarecettesclub**