



Coppette di cheesecake e SNICKERS.
Ricetta

Coppette di cheesecake e SNICKERS.



Tempo	35 min
Ingredienti	9 elementi
Dosi	12 porzioni

Gli SNICKERS tritati sono immersi nella classica miscela per cheesecake e cotti al forno per una delizia golosa di cui tutti si innamoreranno.

Ingredienti

- 12 biscotti tondi di wafer al cioccolato
- 340 g di formaggio spalmabile tipo panetto, a temperatura ambiente
- 1/3 di tazza di zucchero semolato
- Un pizzico di sale
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo

- 3 cucchiaini di panna acida
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 SNICKERS Original standard (48 g ciascuno), tritati

Istruzioni

1. Fai riscaldare il forno a 160 °C. Rivesti di carta da forno 12 coppette standard per muffin; disponi un biscotto sul fondo di ogni stampino. Metti da parte.
2. Con un mixer elettrico, mescola il formaggio spalmabile con lo zucchero e il sale fino a renderlo liscio e spumoso. Unisci l'uovo e il tuorlo d'uovo e mescola il tutto; aggiungi la panna acida e la vaniglia. Aggiungi metà degli SNICKERS tritati. Distribuisci uniformemente su ogni biscotto.
3. Inforna per 20-25 minuti o fino a quando non saranno pronti. Cospargi le sommità con gli SNICKERS tritati rimasti. Lascia raffreddare sulla griglia per 30 minuti. Metti in frigo per almeno 4 ore o fino a quando non si sono raffreddati bene.
4. In alternativa, sostituisci i wafer alla vaniglia con quelli al cioccolato.

Altre ricette simili.



[Funnel cake con SNICKERS Ice Cream.](#)

Tempo di cottura

30 min

Ingredienti

8 elementi



[Bevanda al caffè con SNICKERS ice cream.](#)

Tempo di cottura

20 min

Ingredienti

7 elementi



Bombette di brownie con SNICKERS Ice Cream.

Tempo di cottura

55 min

Ingredienti

5 elementi



Torta di crêpe SNICKERS.

Tempo di cottura

40 min

Ingredienti

14 elementi

Source URL: <https://www.snickers.it/ricette/coppette-di-cheesecake-e-snickers>