



كوب تشيز كيك من SNICKERS.
الوصفة

كوب تشيز كيك من SNICKERS.



الوقت
المكونات
المصنوعات

35 دقيقة
9 العناصر
12 الوجبات

تُوضع سنكركز المقطعة بين خليط التشيز كيك التقليدي ويتم خبزه للحصول على حلوى لذيذة سيتحمس لها الجميع.

المكونات

- 12 قطعة دائرية من كوكيز ويفر بالشوكولاتة
- 340 جرام من الجبنة الكريمية التي تأتي على شكل قالب، بدرجة حرارة الغرفة
- 1/3 كوب من حبيبات السكر
- رشة ملح
- بيضة
- صفار بيضة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الحامضة

- 1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- لوحان مقسمان من سنيكرز الأصلية بالحجم العادي (48 جم لكل منهما)

تعليمات.

1. قم بتسخين الفرن أولاً حتى 325 درجة فهرنهايت. ضع بطانات ورقية في 12 كوب مافن بالحجم القياسي؛ ومن ثم ضع قطعة من كوكيز ويفر بالشوكولاتة في كل كوب مافن مبطن. ضع القطع جانباً.
2. باستخدام الخلاط الكهربائي، أخفق الجبنة الكريمة والسكر والملح حتى يصبح القوام ناعماً ورقيقاً. وأضف البيضة وصفار البيضة إلى المزيج وأخفقه حتى يمتزج البيض؛ ومن ثم أضف الكريمة الحامضة والفانيليا وأخفق المزيج. بعد ذلك أضف قطع سنيكرز المقطعة وحركها إلى داخل المزيج. بعد ذلك اسكب ملعقة من المزيج فوق كل قطعة حلوى بالتساوي .
3. اخبز القطع لمدة 20 إلى 25 دقيقة أو حتى تكون جاهزة. ثم ضع ما تبقى من قطع سنيكرز المقطعة على قطع الحلوى. ثم اترك القطع تبرد على الرف لمدة 30 دقيقة. ثم ضع القطع في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل أو حتى تبرد تمامًا.
4. كخيار بديل، يمكن استبدال قطع كوكيز ويفر بالشوكولاتة بقطع كوكيز ويفر بالفانيليا.

المزيد من الوصفات من هذا القبيل.



[كيك كريب من SNICKERS.](#)

وقت الطهي

40 دقيقة

المكونات

14 العناصر



[فطائر زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.](#)

وقت الطهي

15 دقيقة

المكونات

11 العناصر



فشار SNICKERS الحلو والمالح.

وقت الطهي

5 دقائق

المكونات

6 العناصر

Source URL: <https://www.snickers.com/mena/recipes/kwb-tshyz-kyk-mn-snickers>