

Gâteaux au fromage à la lime

Ingrédients:

1 paquet de fromage à la crème (250g)
3 cuillère à table de crème sûre
¼ tasse de sucre
1 œuf (gros)
1 lime

Instructions:

- 1- Ramollir le fromage à la crème 30 secondes à 60% dans le **Micro-Pichet**.
- 2- Mettre le fromage dans le **Batteur Gange-Temps** et tourner la manivelle pour rendre lisse
- 3- Soulever le couvercle, racler le fond avec la **spatule en silicone** et ajouter la crème sûre.
- 4-Tourner à nouveau la manivelle pour bien mélanger et recommencer avec les 3 autres ingrédients, un à la fois.
- 5- Râper le zeste de la lime avec la râpe-à-mesure et ajouter dans le batteur gagne-temps.
- 6- Couper la lime en 2 avec un **couteau Série universelle**.
- 8- Placer la chaque moitié de la lime dans le **Presse-Agrumes** et ajouter le jus dans le batteur gagne-temps.
- 9- Remettre le couvercle du batteur et tourner la manivelle une dernière fois .
- 10- Verser le mélange dans 5 **petits friands**.
- 8- Remplir le réservoir de l'**Intelli-Vap** avec 400 ml d'eau.
- 9- Placer les mini-friands au fond du bol-passoire de l'**Intelli-Vap** et remettre celui-ci sur le bol d'eau.
- 10- Mettre le couvercle sur l'Intelli-Vap et cuire au micro-ondes 15 minutes à 70%