

27 juin 2008

Bouchées peach n' cream



(pour 6)

1 sachet de préparation pour pudding à la vanille (40 g)

1/3 tasse de farine

1 1/2 cs de beurre mou

1 oeuf

60 ml de lait écrémé

100 g de cream cheese allégé

100g de fromage blanc 0%

1/4 tasse de sucre

1 1/2 cs de sucre brun

1/2 cc de cannelle

quelques noix concassées

quelques flocons d'avoine

Mélangez la farine, la préparation pour pudding, le beurre, l'œuf et le lait. Répartissez entre les moules à muffins beurrés.

Pelez et dénoyautez les pêches puis coupez-les en tranches et déposez-les sur la pâte.

Fouettez le cream cheese et le fromage blanc pendant 30 secondes puis ajoutez le sucre. Étalez sur les pêches mais pas jusqu'au bord.

Mélangez le sucre brun et la cannelle avec les noix et les flocons d'avoine et parsemez sur le cream cheese.

Préchauffez le four à 180 C et faites cuire 25 à 30 minutes. Laissez refroidir complètement.