



CHOCOLATE CHEESECAKE BITES (VEGAN)

Preparazione: 45 Minuti

Refrigerare: per circa 4 ore

Ingredienti (6 persone)

- 18 pz. Biscotti Petit Coeur
- 30g Burro vegano
- 300g Yogurt vegano (ad es. a base di soia)
- 20g Preparato per budino al cioccolato
- 30g Zucchero
- 1 c. Cacao in polvere

1 scatola di Petit Coeur contiene 12 biscotti.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C (statico). Separare la parte di biscotto da quella di cioccolato dei 18 biscotti Petit Coeur.
2. Versare le parti biscottate dei biscotti in un sacchetto da congelatore e sbricciarle con un mattarello fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
3. Sciogliere il burro vegano e mescolarlo in una ciotola con i biscotti sbriciolati fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Distribuire uniformemente il composto in 6 pirottini per muffin e premere bene con un cucchiaino in modo da ottenere una base uniforme.
5. Far raffreddare i pirottini in frigorifero mentre si prepara il ripieno.
6. In una ciotola mescolare bene lo yogurt vegano, il budino al cioccolato in polvere, lo zucchero e il cacao in polvere fino a ottenere un composto omogeneo.
7. Sciogliere delicatamente le parti di cioccolato dei biscotti Petit Coeur a bagnomaria e incorporarle alla miscela di yogurt finché il cioccolato non sarà distribuito in modo uniforme.
8. Distribuire uniformemente il ripieno sulle basi preparate all'interno dei pirottini per muffin.
9. Cuocere i Bites nel forno preriscaldato per 20-25 minuti fino a quando il ripieno diventa leggermente solido e la superficie appare asciutta. I Bites possono oscillare leggermente al centro perché raffreddandosi diventano più solidi.
10. Lasciar raffreddare completamente i Bites di Cheesecake. Decorare a piacere con i restanti biscotti Petit Coeur.