

# Mini Lime Cheesecakes

## with Graham Cracker Crust

120 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove cream cheese from the fridge and set aside to come up to room temperature. Wash and dry all produce.

### Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, spatula, large bowl, measuring cups, muffin tin

### Ingredients

	2 Person
Lime	1
Sour Cream	3 tbsp
White Sugar	½ cup
Graham Cracker Crumbs	½ cup
Cream Cheese	86 g
Egg	1
Unsalted Butter*	1 tbsp

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Make graham cracker base

- Add **1 tbsp butter** to a medium microwave-safe bowl. Microwave on high until melted, 10-15 sec.
- Add **graham cracker crumbs** and **2 tsp sugar** to the bowl. Stir until **mixture** is combined and has the appearance of wet sand.
- Divide **graham cracker mixture** evenly between four unlined muffin tin cups. Press **mixture** into the bottom and up the sides of each cup.
- Bake in the **middle** of the oven until golden brown, 7-8 min.
- Remove muffin tin from the oven and set aside to cool.



### 3 Assemble and bake cheesecakes

- Divide **cream cheese mixture** between the **four cooled graham cracker bases**. (**NOTE:** Be careful not to overfill. The cheesecake mixture should reach three-quarters of the way up the sides of the muffin cup.)
- Bake **cheesecakes** in the **middle** of the oven until **edges** are slightly puffed and set but **middle** still wobbles when the tin is shaken, 14-16 min.
- Remove **cheesecakes** from the oven and set aside to cool for 15 min.
- Transfer **cheesecakes** to the fridge and chill for 2 hr.



### 2 Make cheesecake filling

- Reduce oven temperature to 325°F.
- Zest, then juice **lime**.
- Add **cream cheese**, **¼ cup sugar** and **1 tsp lime zest** to a large bowl. (**NOTE:** Reserve any remaining lime zest for garnishing the finished cheesecakes.) Using an electric mixer or wooden spoon, beat **mixture** until light and fluffy, 1-2 min.
- Using a spatula, scrape **any mixture** down the sides of the bowl.
- Add **egg**. Beat until combined, 1 min.
- Add **sour cream** and **1 ½ tsp lime juice**. Beat until **mixture** is smooth and silky, 1-2 min.



### 4 Finish and serve

- Carefully run a sharp knife around the edges of the muffin tin cups to loosen **cheesecakes**.
- Remove **cheesecakes** from the tin and transfer to plates.
- Sprinkle **any remaining lime zest** over top.

# Mini gâteau au fromage à la lime

avec croustillant de biscuits Graham

120 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer le fromage à la crème du réfrigérateur et le laisser atteindre une temp. ambiante.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, grand bol, tasses à mesurer, moule à muffins

## Ingrédients

	2 personnes
Lime	1
Crème sure	3 c. à soupe
Sucre blanc	½ tasse
Chapelure de biscuits Graham	½ tasse
Fromage à la crème	86 g
Œuf	1
Beurre non salé*	1 c. à soupe

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Faire la base aux biscuits Graham

- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** dans un bol moyen allant au micro-ondes. Faire chauffer à puissance élevée de 10 à 15 s ou jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **chapelure de biscuits** et **2 c. à thé** de **sucre**. Remuer jusqu'à ce que les **ingrédients** soient mélangés et qu'ils aient une texture comme celle du sable.
- Répartir le **mélange aux biscuits Graham** dans quatre moules à muffins. Presser le **mélange** au fond et sur les côtés de chaque moule.
- Faire cuire au **centre** du four de 7 à 8 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit doré.
- Retirer les moules à muffins du four et laisser refroidir.



## 3 Assembler et faire cuire les gâteaux

- Répartir la **garniture** dans les **quatre moules contenant la base de biscuits Graham refroidie**. (**REMARQUE** : Ne pas trop remplir les moules. La garniture ne devrait pas remplir plus du trois quarts du moule.)
- Faire cuire les **gâteaux** au **centre** du four de 14 à 16 min ou jusqu'à ce que les rebords sont légèrement boursoufflés et figés, mais que le centre bouge toujours lorsque les moules sont secoués.
- Retirer les **gâteaux** du four et faire refroidir pendant 15 min.
- Réfrigérer les **gâteaux** pendant 2 h.



## 2 Faire la garniture au fromage

- Réduire la temp. du four à 160 °C (325 °F).
- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans un grand bol, ajouter le **fromage à la crème**, **¼ tasse** de **sucre** et **1 c. à thé** de **zeste de lime**. (**REMARQUE** : Conserver le reste de lime pour décorer les gâteaux.) À l'aide d'un batteur électrique ou d'une cuillère en bois, battre le **mélange** de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'il soit léger et moelleux.
- À l'aide d'une spatule, gratter le **mélange** sur les parois du bol.
- Ajouter l'**œuf**. Battre pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.
- Ajouter la **crème sure** et **1 ½ c. à soupe** de **jus de lime**. Battre de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène.



## 4 Terminer et servir

- Passer délicatement un couteau sur les bords des moules à muffins pour détacher les **gâteaux**.
- Sortir les **gâteaux** des moules et les transférer dans des assiettes.
- Parsemer du **reste** du **zeste de lime**.