

# NOS BISCUITS DES Guides

## L'avenir des filles, préparé avec amour

### Petits gâteaux au fromage et aux biscuits des Guides

Cette recette a été créée par la 2<sup>e</sup> unité de Pathfinders de Hampton, Nouveau-Brunswick. Merci à Joanne Nickerson de nous avoir envoyé cette délicieuse recette.

#### Ingrédients

6 biscuits des Guides à la vanille  
6 biscuits des Guides au chocolat  
2 briques de 225 g (8 oz) de fromage à la crème ramolli  
125 ml (1/2 t.) de sucre blanc  
5 ml (1 c. à thé) de vanille  
2 œufs



#### Méthode

Recouvrez deux moules à muffins (12 muffins chacun) avec des moules en papier de grandeur moyenne.

Séparez les biscuits des Guides en deux et retirez la garniture crémeuse (vous pouvez la manger!).

Placez douze moitiés de biscuits à la vanille dans un moule à muffins et douze moitiés de biscuits au chocolat dans l'autre moule à muffins (placez les moitiés de biscuits de manière à ce que l'emblème se trouve dessous pour le voir une fois les petits gâteaux cuits).

Au mélangeur électrique réglé à vitesse moyenne, mélangez le fromage à la crème, la vanille et le sucre jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Ajoutez les œufs et mélangez bien.

Versez sur les moitiés de biscuits et remplissez les moules aux trois-quarts.

Faites cuire au four pendant 20 minutes à 165° C (325° F).

Une fois les muffins refroidis, retirez-les du moule et placez-les au réfrigérateur.

Saupoudrez les petits gâteaux au fromage de décorations à gâteau au choix.

Les filles en raffoleront si vous ajoutez de la sauce au caramel, de la crème fouettée et quelques pacanes sur les gâteaux au fromage à la vanille. Et sur les gâteaux au chocolat, essayez un peu de crème fouettée et des copeaux de chocolat.

**BON APPÉTIT!**