

## GÂTEAUX INDIVIDUELS AU FROMAGE ET AUX CANNEBERGES

12 biscuits feuilles d'érable  
2 paquets (250 gr. Chacun) de fromage à la crème en brique, ramolli.  
½ tasse de sucre granulé  
½ tasse de crème sûre  
½ c. à thé de vanille  
2 œufs  
1 tasse de canneberges fraîches  
2 c. à soupe de cassonade

Chauffer le four à 350 °F. Déposer des coupelles de papier dans les 12 alvéoles d'un moule à muffin et placer 1 biscuit dans chacune; mettre de côté.

Mettre le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol. Battre au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.

Ajouter la crème sûre et la vanille; bien mélanger. Ajouter un à un les œufs en battant après chacun à petite vitesse, juste assez pour mélanger. Incorporer délicatement les canneberges.

Répartir dans les 12 coupelles. Saupoudrer chaque petit gâteau de ½ c. à thé de cassonade.

Cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux commence à prendre. Sortir et laisser complètement refroidir sur une grille. Couvrir et réfrigérer au moins 3 heures avant de servir. Garder les petits gâteaux qui restent au réfrigérateur.

### Substitution :

Vous pouvez remplacer les canneberges fraîches par des canneberges congelées. Faites dégeler celles-ci et égouttez-les avant de les utiliser et incorporer 1 c. à soupe de farine et 1 c. à soupe de sucre avant de les ajouter à la pâte à gâteaux.