

## Cupcheesecakes

### Ingrédients

125 gr de petits-beurre  
40 gr de beurre mou  
200 gr de ricotta  
250 gr de petits suisses  
100 gr de sucre  
3 oeufs  
1 cs de crème fraîche  
le zeste d'un demi citron  
1 cs d'extrait de vanille liquide  
vermicelles colorés

Mixer les petits-beurre et les mélanger avec le beurre

Garnir les moules à muffins de caissettes en papier

Répartir les biscuits en les tassant dans les moules

Cuire 10 mn four chaud 180°

Laisser refroidir

Monter le four à 240°

Fouetter les fromages et y ajouter le sucre

Incorporer les oeufs un à un, la crème, le zeste de citron et l'extrait de vanille

Verser la crème sur les fonds de pâte

Parsemer de vermicelles colorés

Cuire four pendant 30 mn (à mon avis c'est trop 5 de moins ça aurait été mieux)

Laisser complètement refroidir et mettre au frais pendant 12 h

