Trempette philadelphia légère

My boyfriend’s grandma did this two or three times in the summer when there where family dinners and I just loved it. It’s so easy to do, so quick and so good! Everyone will love it and you can sneak in vegetable too!

Ingredients

1 cup of Philadelphia cream cheese light

1/2 cup of sour cream light

1/4 cup of Miracle Whip Calorie-Wise

1 cup of chunky salsa

2 cups of mozzarella shredded

1 pepper – The color you want -, in small cubes

2 tomatoes, cut into small cubes to, without the center - optional

2 green onion, chopped finely - optional

 Préparation

1. Mix together the Philadelphia, the sour cream and the miracle whip. Blend until smooth.

2. In a glass pan, medium to large – the more your glass pan will be small, the thicker the layers will be.- kay down evenly the mix.

3. Add the shredded cheese, the pepper and the optional ingredients.

Eat it with chips for salsa, crackers – vegetable ones or Ritz!- and more! Enjoy!

Version française

 La grand-mère à mon copain à fait ceci deux/trois fois l'été lorsqu'il y avait des diners familiales et j'ai toujours adoré! C'est tellement facile à faire, rapide et tellement bon! Tout le monde va l'aimer et vous pouvez y mettre des légumes qui ne risque pas de déranger beaucoup de personnes.

Ingrédients

1 tasse de fromage à la crème Philadelphia léger

1/2 tasse de crème sure sans matières grasses

1/4 tasse de Miracle Whip Calorie-Wise

1 tasse de salsa avec de gros morceaux

2 tasse de fromage Mozzarella rappé

1 poivron vert, en petit cube

2 tomates, épépinées et hachées - facultatif

2 oignons verts, finement hachés - facultatif

 Préparation

1. Mélanger la Philadelphia, la crème sure, la miracle whip jusqu'à homogénéité.

2. Égaliser le mélange au fond d'un bol en verre de taille moyenne à grand. Plus il est petit, plus les étages vont être épaisses. Prenez en conséquence.

3. Y ajouter le fromage rappé, les piments et les ingrédients facultatifs,

Se mange très bien avec des chips à salsa, des craquelins aux légumes ou Ritz! Régalez-vous!