



Biscuits étagés au chocolat avec garniture crémeuse au moka

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 3 HR

Voici des biscuits dignes d'une pâtisserie. Toutefois, ne vous laissez pas impressionner : ils sont étonnamment faciles à réaliser.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O à la vanille

1 tasse de café Torréfaction originale MAXWELL HOUSE fort infusé, refroidi

2 tasses de garniture fouettée COOL WHIP décongelée

24 gaufrettes au chocolat (3 po)

1 oz de chocolat mi-sucré *Baker's*, en copeaux

Que dois-je faire ?

Étape 1

Battre au fouet la préparation pour pouding et le café dans un bol moyen 2 min. Incorporer la garniture *Cool Whip*.

Étape 2

Mettre 1 biscuit dans chacun des huit moules à muffins tapissés de coupes en papier; garnir chacun d'environ 2 c. à soupe du mélange de pouding. Répéter les couches deux fois. Décorer des copeaux de chocolat.

Étape 3

Réfrigérer 3 h.

Conseils des Cuisines Kraft

Substitution(s)

Préparez la recette avec du pouding instantané *Jell-O* au chocolat.

Nutrition

Calories	200
% valeur quotidienne	
Matières grasses 8 g	12 %
Matières grasses saturées 5 g	25 %
Cholestérol 5 mg	
Sodium 310 mg	13 %
Glucides 33 g	11 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %

Sucres 20 g

Protéines 2 g

Vitamine A 0 %

Vitamine C 0 %

Calcium 0 %

Fer 4 %

Portions

8 portions de 1 biscuit étagé (70 g) chacun

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.