

Gâteau brioché aux amandes et à la guimauve à la mijoteuse



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	2 15 h min	12 portions de 1/12 de la recette chacune

ce qu'il vous faut

- 1 boîte (340 g) de pâte à biscuits campagnards réfrigérée
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O au chocolat
- 1 tasse d'amandes hachées, divisée
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 1/2 tasse de guimauves miniatures *Jet-Puffed*, divisée
- 2 oz (1/3 d'un paquet de 170 g) de chocolat mi-amer BAKER'S

ce qu'il faut faire

Disposer en « x » deux bandes (30 po) de papier sulfurisé dans une mijoteuse ronde de 4 l, en repliant les extrémités sur la paroi extérieure de la mijoteuse. Tapisser le fond de la mijoteuse d'une autre feuille de papier sulfurisé. Mettre un pot de verre à large ouverture allant au four de 250 ml au centre de la mijoteuse; vaporiser d'un enduit à cuisson.

Séparer la pâte à biscuits; couper chaque morceau en quartiers. Mélanger la préparation pour pouding et 1/2 t des amandes.

Tremper la moitié des morceaux de pâte à biscuits, un à la fois, dans le beurre, puis dans le mélange de pouding, en les retournant pour bien les enrober de chaque ingrédient; disposer autour du pot dans la mijoteuse préparée. Parsemer de 1/2 t des guimauves et de 1/4 t du reste des amandes. Enrober le reste des morceaux de pâte à biscuits du reste du beurre et du reste du mélange de pouding comme indiqué; ajouter dans la mijoteuse. Couvrir.

Top

Cuire à intensité ÉLEVÉE de 1 à 1 1/2 h. Soulever soigneusement le plat amovible de la mijoteuse et le faire tourner sur 180 ° avant de le remettre dans la mijoteuse. Régler la mijoteuse à intensité FAIBLE. Garnir du reste des guimauves et des amandes; couvrir. Cuire le gâteau 30 min de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. (La température interne du gâteau doit être de 200 °F.) Laisser reposer le gâteau (à couvert) dans la mijoteuse 15 min. Retirer délicatement le pot de verre de la mijoteuse. Démouler le gâteau et le déposer sur une grille en utilisant les poignées de papier sulfurisé; laisser refroidir légèrement.

Faire fondre le chocolat mi-amer selon le mode d'emploi; en arroser le gâteau d'un filet. Servir chaud.

Trucs culinaires

Substitut

Préparez la recette avec des noix hachées.

Propos culinaires

Le gâteau est tourné une fois pendant la cuisson pour l'empêcher de brûler sur un côté, car dans certaines mijoteuses, l'endroit où se trouve l'élément peut devenir plus chaud.

Présentation suggérée

Garnissez ce délicieux dessert de 1/2 t de baies fraîches mélangées.

Nutrition

Portions

12 portions de 1/12 de la recette chacune

Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1/12 de la recette chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	270
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	14g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	5g
---------------------------	----

Cholestérol	10mg
--------------------	-------------

Sodium	400mg
---------------	--------------

Glucides	31g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	13g
--------	-----

Protéines	5g
------------------	-----------

Vitamine A	2 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	2 %DV
---------	-------

Top

Fer

6 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

[Top](#)