

Gâteau glacé aux cornets sucrés



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	4 45 h min	14 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 pot (1,5 l) de crème glacée à la vanille, légèrement ramollie
- 6 cornets sucrés, divisés
- 1 tasse de garniture fouettée *Cool Whip* (non décongelée)
- 2 oz. de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1/4 tasse d'arachides rôties à sec hachées

ce qu'il faut faire

Tasser à l'aide du dos d'une cuillère la crème glacée dans un bol de 1,5 litre tapissé de papier d'aluminium. Émietter 4 cornets sucrés, et en parsemer la crème glacée. Presser délicatement les miettes dans la crème glacée afin d'obtenir une croûte égale. Congeler 4 heures ou jusqu'à ce que la crème glacée soit ferme.

Chauffer la garniture *Cool Whip* congelée et le chocolat dans un bol allant au micro-ondes, à intensité MOYENNE, 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu, en remuant après 1 min; remuer jusqu'à homogénéité. Laisser refroidir 30 secondes.

Démouler le dessert en le renversant sur une assiette, puis enlever le papier. Casser le reste des cornets sucrés en morceaux et les presser sur les côtés du dessert. L'arroser de chocolat et y parsemer les arachides.

Trucs culinaires

Prenez de l'avance

Vous pouvez conserver ce dessert au congélateur 3 jours tout au plus. Laissez-le reposer à la température ambiante environ 10 min avant de le

Nutrition

Portions

14 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

Information nutritionnelle

servir, afin qu'il ramollisse légèrement.

Portion 14 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 210

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 12g

Matières grasses saturées 7g

Cholestérol 25mg

Sodium 55mg

Glucides 22g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 17g

Protéines 3g

Vitamine A 8 %VQ

Vitamine C 2 %VQ

Calcium 6 %VQ

Fer 2 %VQ

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.