

Petits gâteaux Boston



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	1 31 h min	24 portions de 1 petit gâteau (55 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1 tasse de lait froid
- 1 1/2 tasse de garniture fouettée *Cool Whip*, décongelée, divisée
- 4 oz. (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Préparer la préparation pour gâteau; cuire dans 24 alvéoles d'un moule à muffins tapissé de moules en papier, selon le mode d'emploi sur l'emballage. Laisser refroidir 10 min avant de démouler et de mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Entre-temps, battre au fouet la préparation pour pouding et le lait dans un bol moyen 2 min. Incorporer 1/2 t de garniture *Cool Whip*. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Couper les petits gâteaux en deux à l'horizontale. Mettre 1 c. à soupe du mélange de pouding sur la moitié inférieure de chaque petit gâteau avant de la recouvrir de la moitié supérieure.

Chauffer le reste de la garniture *Cool Whip* et le chocolat à intensité ÉLEVÉE dans un petit bol micro-ondable 1 1/2 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu, en remuant après 1 min. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Glacer les petits gâteaux. Réfrigérer 15 min.

Trucs culinaires

Nutrition

Savoir-faire Couper en deux les petits gâteaux

Utilisez un couteau dentelé pour les couper facilement.

Savoir-faire Conservation

Ce dessert se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

Vous trouverez d'autres recettes de desserts simplement superbes au www.zonedessert.ca.

Portions

24 portions de 1 petit gâteau (55 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 24 portions de 1 petit gâteau (55 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	180
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	8g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	3g
---------------------------	----

Cholestérol	25mg
--------------------	-------------

Sodium	210mg
---------------	--------------

Glucides	25g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	16g
--------	-----

Protéines	2g
------------------	-----------

Vitamine A	2 %VQ
------------	-------

Vitamine C	4 %VQ
------------	-------

Calcium	2 %VQ
---------	-------

Fer	10 %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.