



« Gâteau » choco-guimauve sans cuisson

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 3 HR

Sans cuisson, sans blague! Voilà un gâteau on ne peut plus facile à cuisiner. Il suffit de mélanger, de superposer et de faire refroidir.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

9 PORTIONS

1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* au chocolat

1 1/2 tasse de lait froid

14 biscuits graham *P'tite Abeille*, cassés en deux sur la largeur (28 carrés)

3 tasses de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée, divisées

1 tasse de guimauves miniatures *Jet-Puffed*

2 c. à soupe de sirop au chocolat

Que dois-je faire ?

Étape 1

Batte au fouet la préparation pour pouding et le lait dans un bol moyen 2 min. Laisser reposer 5 min. Entre-temps, couvrir le fond d'un moule carré de 8 po de 9 biscuits graham, en les superposant au besoin pour créer une couche uniforme.

Étape 2

Ajouter 2 t de la garniture *Cool Whip* au pouding; remuer délicatement juste assez pour mélanger. Étaler la moitié du mélange de pouding sur les biscuits graham; couvrir de 9 des biscuits restants. Répéter les couches.

Étape 3

Étaler le reste de la garniture *Cool Whip* sur le dessert; garnir des guimauves. Écraser le reste des biscuits graham; en parsemer le dessert. Réfrigérer 3 h. Arroser d'un filet de sirop au chocolat au moment de servir.

Conseils des Cuisines Kraft



Variante

Préparez la recette avec du pouding instantané *Jell-O* sans gras au chocolat, du lait écrémé et de la garniture fouettée *Cool Whip* légère.

Une touche d'éclat

Incorporez 1/2 t de crème de guimauve *Jet-Puffed* au reste (1 t) de la garniture *Cool Whip* avant de l'étaler sur le dessert. Garnissez le dessert des guimauves, puis terminez la recette comme indiqué.

Calories

210

	% valeur quotidienne
Matières grasses 8 g	12 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 5 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Glucides 34 g	11 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 22 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	4 %

Portions

9 portions de 1 morceau (112 g) chacune