



MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.
RECETTE

MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.



TEMPS DE PRÉPARATION	20 min
INGRÉDIENTS	6 articles
NOMBRE DE PORTIONS	24 portions

Ces adorables petits gâteaux « loup-garou d'Halloween » vous feront hurler de plaisir.

INGRÉDIENTS

- 1 boîte (432 g) de préparation pour gâteau à la vanille
- 6 barres SNICKERS d'Halloween en format Petites joies (102 g), hachées
- 1 pot (454 g) de glaçage au chocolat noir

- 48 bonbons en forme de petits yeux
- 24 pépites de chocolat
- 48 moitiés d'arachides

INSTRUCTIONS.

1. Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Tapisser 24 moules à muffins miniatures de moules en papier. Préparer le mélange à gâteaux selon les instructions sur l'emballage; incorporer les barres SNICKERS hachées.
2. Déposer 2 cuillères à soupe du mélange dans chaque moule à muffins, en réservant la pâte restante pour une autre utilisation.
3. Cuire au four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le testeur inséré au centre soit propre. Laisser refroidir complètement sur une grille.
4. Verser le glaçage dans une poche à douille munie d'une petite douille étoilée. En commençant par le centre, dessiner des pointes sur tout le dessus de chaque petit gâteau avec une poche à douille, de façon à ce qu'elles ressemblent à la fourrure, aux oreilles et aux moustaches du « loup-garou ». Décorer chaque petit gâteau avec 2 yeux en bonbons, une pépite de chocolat pour le nez et 2 moitiés d'arachides pour les crocs.
5. Conseil : Pour une décoration plus élaborée, appliquer une bouche rouge sur chaque petit gâteau avec un tube de glaçage rouge acheté en magasin.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.

Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

14 articles



TARTES MINIATURES AU BEURRE D'ARACHIDE SNICKERS.

Temps de cuisson

15 min

Ingrédients

11 articles



MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ SNICKERS.

Temps de cuisson

5 min

Ingrédients

6 articles



COUPES DE GÂTEAU AU FROMAGE SNICKERS.

Temps de cuisson

35 min

Ingrédients

9 articles

Source URL:

<https://www.snickerscanada.ca/recipes/mini-petits-gateaux-loup-garou-snickers>