



GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.
RECETTE

GÂTEAU DE CRÊPES SNICKERS.



TEMPS DE PRÉPARATION	40 minutes
INGRÉDIENTS	14 articles
NOMBRE DE PORTIONS	14 portions

Avec ses couches de caramel, d'arachides et de glaçage à la crème fouettée, ce gâteau de crêpes SNICKERS à couper le souffle ravira petits et grands.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de lait 2 %, à température ambiante
- 3/4 de tasse de farine tout usage, tamisée
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 œufs, à température ambiante

- 1/4 de c. à thé de sel
- 1 c. à soupe d'huile de canola
- 113 g (4 oz) de fromage à la crème nature de style brique, à température ambiante et divisé
- 2 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux
- 2 c. à soupe de sucre à glacer
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de crème épaisse 35 %
- 1/2 tasse d'arachides grillées, hachées
- 1/2 tasse de dulce de leche
- 2 barres SNICKERS originales régulières (52 g chacune), hachées

INSTRUCTIONS.

1. Crêpes : Dans un mélangeur, mélanger le lait, la farine, le beurre, les œufs et le sel; mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Tamiser avec un tamis en maille fine; laisser reposer pendant au moins 30 minutes (la pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse; éclaircir avec un peu d'eau au besoin).
2. Chauffer une poêle antiadhésive de 20 cm à feu moyen; badigeonner d'un peu d'huile. Verser 3 c. à soupe de pâte dans la poêle, en agitant pour recouvrir le fond de la poêle. Faire cuire pendant 60 à 90 secondes ou jusqu'à ce que la crêpe commence à se recourber sur les bords. Retourner la crêpe; faites-la cuire pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit prise. Répéter avec le reste de la pâte, en badigeonnant la poêle d'huile au besoin. Transférer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin (vous devriez obtenir 12 crêpes). Laisser refroidir complètement.
3. Gâteau de crêpes : À l'aide d'un mélangeur électrique, battre 57 g de fromage à la crème et de beurre d'arachide jusqu'à ce que le mélange soit homogène; réserver.
4. Dans un autre bol, battre le reste du fromage à la crème, le sucre à glacer et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes; incorporer au mélange de fromage à la crème et de sucre à glacer jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Réserver.
5. Placer une crêpe sur l'assiette de service. Étendre 1/4 de tasse du mélange de crème fouettée. Recouvrir d'une autre crêpe, puis d'une cuillère à soupe de mélange au beurre d'arachide. Saupoudrer de 4 c. à thé d'arachides. Recouvrir d'une autre crêpe; napper de 4 c. à thé de dulce de leche et saupoudrer de 1/4 tasse de morceaux de barre SNICKERS hachés. Répéter les couches 4 fois. Réfrigérer pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessert soit pris.
6. Garnir avec le reste du mélange de crème fouettée, les morceaux de barre SNICKERS hachés et les arachides. Napper avec le reste du dulce de leche. Couper en 14 tranches pour servir.
7. Conseil : Verser le chocolat noir fondu en filets sur le dessus et saupoudrer d'une pincée de sel de mer, si désiré.

D'AUTRES RECETTES COMME CELLE-CI.



MINI PETITS GÂTEAUX « LOUP-GAROU » SNICKERS.

Temps de cuisson

20 min

Ingrédients

6 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/gateau-de-crepes-snickers>