

Pour 8 personnes • Portion : 1 gâteau “bain de boue”

15
minutes

TEMPS : 15 minutes

GÂTEAUX “bain de boue” sans cuisson

5 oz/140 g de pouding instantané, chocolat ou vanille
2 tasses de lait, de n'importe quel type
18 biscuits-sandwich au chocolat, environ ½ paquet
1 tasse de crème épaisse
¼ tasse de sucre en poudre
2 tasses de bonbons gélifiés en forme de vers

1. Mettre le pouding instantané et le lait dans la base du Mélangeur rapide. Fermer et secouer jusqu'à formation du pouding, environ 1 minute. Mettre au réfrigérateur pendant la préparation des autres ingrédients.
2. Mettre les biscuits dans la base du Système Extra Chef® équipé des lames. Couvrir et tirer la corde jusqu'à ce qu'ils soient émiettés finement. Mettre de côté.
3. Verser la crème épaisse et le sucre en poudre dans la base du Système Extra Chef® équipé du fouet. Couvrir et tirer la corde environ 60–90 secondes jusqu'à la formation de crème fouettée.
4. Disposer en couches les miettes de biscuits, le pouding et la crème fouettée dans des Gobelets cloches, en terminant par une couche de miettes de biscuits. Garnir avec la quantité désirée de bonbons gélifiés en forme de vers.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 430 Total lipides : 18 g Lipides saturés : 9 g Cholestérol : 45 mg
Glucides : 60 g Sucre : 41 g Fibres : 1 g Protéines : 3 g Sodium : 380 mg
Vitamine A : 10 % Vitamine C : 0 % Calcium : 10 % Fer : 6 %



DÉMONSTRATION



Système Extra Chef®

OPTIONNEL



Tasses à mesurer



Mélangeur rapide



Spatule en silicone