

Flan-éclair

Tupperware®

Donne 4 portions

4 oeufs
1 ½ tasse de lait 2 %
¾ tasse de sucre cristallisé
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ c. à thé de sel
sauce au caramel en bouteille

Mettre les cinq premiers ingrédients dans la base de votre Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la poignée et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Répartir le mélange uniformément dans quatre Petits friands et mettre dans l'Intelli-Vap Tupperware®. Mettre au four à micro-ondes à une puissance de 50% pendant 16 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise et qu'un couteau introduit au centre en ressorte propre. Refroidir plusieurs heures au réfrigérateur. Pour servir, passer un couteau autour des bords pour détacher et retourner sur des assiettes. Garnir de sauce au caramel préparée si désiré.

Flan-éclair

Tupperware®

Donne 4 portions

4 oeufs
1 ½ tasse de lait 2 %
¾ tasse de sucre cristallisé
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ c. à thé de sel
sauce au caramel en bouteille

Mettre les cinq premiers ingrédients dans la base de votre Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la poignée et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Répartir le mélange uniformément dans quatre Petits friands et mettre dans l'Intelli-Vap Tupperware®. Mettre au four à micro-ondes à une puissance de 50% pendant 16 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise et qu'un couteau introduit au centre en ressorte propre. Refroidir plusieurs heures au réfrigérateur. Pour servir, passer un couteau autour des bords pour détacher et retourner sur des assiettes. Garnir de sauce au caramel préparée si désiré.

Flan-éclair

Tupperware®

Donne 4 portions

4 oeufs
1 ½ tasse de lait 2 %
¾ tasse de sucre cristallisé
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ c. à thé de sel
sauce au caramel en bouteille

Mettre les cinq premiers ingrédients dans la base de votre Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la poignée et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Répartir le mélange uniformément dans quatre Petits friands et mettre dans l'Intelli-Vap Tupperware®. Mettre au four à micro-ondes à une puissance de 50% pendant 16 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise et qu'un couteau introduit au centre en ressorte propre. Refroidir plusieurs heures au réfrigérateur. Pour servir, passer un couteau autour des bords pour détacher et retourner sur des assiettes. Garnir de sauce au caramel préparée si désiré.

Flan-éclair

Tupperware®

Donne 4 portions

4 oeufs
1 ½ tasse de lait 2 %
¾ tasse de sucre cristallisé
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ c. à thé de sel
sauce au caramel en bouteille

Mettre les cinq premiers ingrédients dans la base de votre Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la poignée et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Répartir le mélange uniformément dans quatre Petits friands et mettre dans l'Intelli-Vap Tupperware®. Mettre au four à micro-ondes à une puissance de 50% pendant 16 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise et qu'un couteau introduit au centre en ressorte propre. Refroidir plusieurs heures au réfrigérateur. Pour servir, passer un couteau autour des bords pour détacher et retourner sur des assiettes. Garnir de sauce au caramel préparée si désiré.

Mini gâteaux au chocolat

Tupperware®

Donne 8 portions

¾ tasse de farine tout usage
1 ½ c. soupe de cacao en poudre non sucré
¼ c. thé de sel
½ c. soupe de vinaigre blanc
½ c. thé d'extrait de vanille
½ c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille
crème fouettée fraîche (optionnel)

½ tasse de sucre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
3 c. soupe d'huile de canola
½ tasse de café froid ou d'eau
16 chocolats (petites bouchées)
petits fruits frais (optionnel)

Dans le bol du Bateur gagne-temps, mettre la farine tout usage, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, le sel et le mélange Canne-Vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour bien mélanger. Faire un puits au centre du mélange et ajouter l'huile, le vinaigre, le café et la vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour mélanger. À l'aide de la Spatule à sauce, racler les côtés du bol pour que le mélange soit homogène.

Remplir le réservoir d'eau de l'Intelli-Vap avec 1 ¾ tasse/400 mL d'eau. Diviser la pâte de façon égale entre les Ramequins Cristal-Ondes®. Déposer 1-2 chocolats dans les ramequins remplis. Mettre les ramequins dans le plat étuveur, couvrir et cuire au four micro-ondes 9-10 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre, Garnir de crème fouettée et de petits fruits si désiré.

Mini gâteaux au chocolat

Tupperware®

Donne 8 portions

¾ tasse de farine tout usage
1 ½ c. soupe de cacao en poudre non sucré
¼ c. thé de sel
½ c. soupe de vinaigre blanc
½ c. thé d'extrait de vanille
½ c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille
crème fouettée fraîche (optionnel)

½ tasse de sucre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
3 c. soupe d'huile de canola
½ tasse de café froid ou d'eau
16 chocolats (petites bouchées)
petits fruits frais (optionnel)

Dans le bol du Bateur gagne-temps, mettre la farine tout usage, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, le sel et le mélange Canne-Vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour bien mélanger. Faire un puits au centre du mélange et ajouter l'huile, le vinaigre, le café et la vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour mélanger. À l'aide de la Spatule à sauce, racler les côtés du bol pour que le mélange soit homogène.

Remplir le réservoir d'eau de l'Intelli-Vap avec 1 ¾ tasse/400 mL d'eau. Diviser la pâte de façon égale entre les Ramequins Cristal-Ondes®. Déposer 1-2 chocolats dans les ramequins remplis. Mettre les ramequins dans le plat étuveur, couvrir et cuire au four micro-ondes 9-10 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre, Garnir de crème fouettée et de petits fruits si désiré.

Mini gâteaux au chocolat

Tupperware®

Donne 8 portions

¾ tasse de farine tout usage
1 ½ c. soupe de cacao en poudre non sucré
¼ c. thé de sel
½ c. soupe de vinaigre blanc
½ c. thé d'extrait de vanille
½ c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille
crème fouettée fraîche (optionnel)

½ tasse de sucre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
3 c. soupe d'huile de canola
½ tasse de café froid ou d'eau
16 chocolats (petites bouchées)
petits fruits frais (optionnel)

Dans le bol du Bateur gagne-temps, mettre la farine tout usage, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, le sel et le mélange Canne-Vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour bien mélanger. Faire un puits au centre du mélange et ajouter l'huile, le vinaigre, le café et la vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour mélanger. À l'aide de la Spatule à sauce, racler les côtés du bol pour que le mélange soit homogène.

Remplir le réservoir d'eau de l'Intelli-Vap avec 1 ¾ tasse/400 mL d'eau. Diviser la pâte de façon égale entre les Ramequins Cristal-Ondes®. Déposer 1-2 chocolats dans les ramequins remplis. Mettre les ramequins dans le plat étuveur, couvrir et cuire au four micro-ondes 9-10 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre, Garnir de crème fouettée et de petits fruits si désiré.

Mini gâteaux au chocolat

Tupperware®

Donne 8 portions

¾ tasse de farine tout usage
1 ½ c. soupe de cacao en poudre non sucré
¼ c. thé de sel
½ c. soupe de vinaigre blanc
½ c. thé d'extrait de vanille
½ c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille
crème fouettée fraîche (optionnel)

½ tasse de sucre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
3 c. soupe d'huile de canola
½ tasse de café froid ou d'eau
16 chocolats (petites bouchées)
petits fruits frais (optionnel)

Dans le bol du Bateur gagne-temps, mettre la farine tout usage, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, le sel et le mélange Canne-Vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour bien mélanger. Faire un puits au centre du mélange et ajouter l'huile, le vinaigre, le café et la vanille. Remettre le couvercle en place et tourner la poignée pour mélanger. À l'aide de la Spatule à sauce, racler les côtés du bol pour que le mélange soit homogène.

Remplir le réservoir d'eau de l'Intelli-Vap avec 1 ¾ tasse/400 mL d'eau. Diviser la pâte de façon égale entre les Ramequins Cristal-Ondes®. Déposer 1-2 chocolats dans les ramequins remplis. Mettre les ramequins dans le plat étuveur, couvrir et cuire au four micro-ondes 9-10 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre, Garnir de crème fouettée et de petits fruits si désiré.