

PRÉP: 10 min
TOTAL: 52 min

INGRÉDIENTS

- 1 pqt de mélange à gâteau au chocolat (pour gâteau à deux étages)
- 125 g (la moitié d'un pqt de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia*, ramolli
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*, divisée
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de sucre
- 48 biscuits *Mini Oreo*
- 1-1/2 tasse de garniture fouettée *Cool Whip* dégelée

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

- grand bol à mélanger
- petit bol à mélanger
- mélangeur électrique à main
- tasse à mesurer les liquides
- spatule en caoutchouc
- tasse à mesurer les ingrédients secs (quarte de tasse)
- 24 coupes de papier moyennes pour petites gâteaux
- 2 moules à 12 muffins grille
- cuillères à mesurer
- cuillère à thé (ou petite spatule en caoutchouc)
- fouet
- 2 gants isolants
- couteau de table



1. CHAUFFER le four à 350° F. Préparer le mélange à gâteau dans le grand bol à mélanger en suivant les instructions sur la boîte; réserver.



2. BATTRE au fouet le fromage à la crème, 6 c. à soupe de beurre d'arachide, l'œuf et le sucre dans le petit bol à mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.



3. REMPLIR à moitié chacun des 24 moules à muffins tapissés de coupes de papier moyennes avec 1/4 de tasse du mélange à gâteau en utilisant la tasse à mesurer pour ingrédients secs.



4. DÉPOSER 1/2 c. à soupe du mélange au fromage à la crème sur le mélange à gâteau dans chaque coupe. Déposer un biscuit, puis recouvrir chaque coupe du mélange à gâteau qui reste.

5. FAIRE cuire 22 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min; retirer les petits gâteaux de moules et les déposer sur la grille. Laisser refroidir



6. INCORPORER délicatement au fouet la garniture fouettée et les 2 c. à soupe de beurre d'arachide qui restent pour obtenir une consistance homogène. Étaler cette garniture sur le dessus des petits gâteaux. Décorer des biscuits qui restent au moment de servir.

