

Petits gâteaux chéris



Temps de préparation : 20 minutes
Prêt en : 1 heure
(incl. réfrigération)

Portions : 24 (petits gâteaux, portion d'un petit gâteau chacune)

Faites ceci d'abord

Placez des caissettes en papier dans 24 moules à muffin de format moyen. Roulez des morceaux de papier d'aluminium en boules d'un diamètre de 1,5 cm. Préchauffez le four à 350°F.

Équipement essentiel

Mélangeur à main
Tasses à mesurer le liquide
Bols en verre
Spatule
Moules à muffin
Cuillères à mesurer
Papier d'aluminium
Spatule pour appliquer le glaçage



Rassemblez vos ingrédients

1 pqt. (format pour gâteau à 2 étages) de mélange à gâteau blanc
1 pqt. (85 g) de poudre pour gelée *Jell-O* à saveur de fraise ou votre saveur rouge préférée
3 tasses de garniture fouettée *Cool Whip*, dégelée
1/4 tasse de perles adaptées à l'occasion

Étapes faciles

- 1 Préparez le mélange à gâteau en suivant les directives sur l'emballage. Incorporez la poudre pour gelée sèche jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- 2 Versez le mélange ainsi obtenu dans les moules à muffin en ne les remplissant qu'à moitié.
- 3 Insérez une boule de papier d'aluminium de 1,5 cm entre chaque caissette de papier et la paroi du moule et pressez le papier vers l'intérieur pour créer une forme de cœur.
- 4 Faites cuire au four en suivant les directives sur l'emballage au sujet de la cuisson des petits gâteaux. Laissez refroidir complètement ; enlevez les boules d'aluminium.
- 5 Tartinez 2 c. à table de garniture fouettée sur chaque petit gâteau. Décorez chaque petit gâteau avec 1/4 c. à thé de perles, au goût. Conservez les petits gâteaux au réfrigérateur.

