

P'tit Gâteau à la vanille

Ingrédients

1/3 de tasse de beurre ramolli	1/4 de tasse de lait
1/2 tasse de sucre	3/4 de tasse de farine
1 cuillère à thé de vanille	1 cuillère à thé de poudre à pâte
2 œufs	1 pincée de sel

Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre ramolli, le sucre et l'extrait de vanille, puis ajouter les œufs.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Ajouter au mélange de beurre les ingrédients secs en alternance avec le lait.
4. Remplir à moitié les moules et cuire 20 minutes au four à 350 °F.
5. Laisser refroidir les petits gâteaux et crémier de glaçage à la vanille.



Glaçage à la vanille

Ingrédients

170 g de fromage à la crème (2/3 d'un paquet)
2/3 de tasse de beurre non salé, ramolli
3 tasses de sucre à glacer
1/2 cuillère à thé de vanille

Préparation

À l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre, le fromage à la crème et la vanille. Ajouter progressivement le sucre à glacer au mélange jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Ganache au chocolat blanc

Ingrédients

1/2 tasse de chocolat blanc
1/4 de tasse de crème 35 %
1/2 cuillère à thé de vanille

Préparation

1. Chauffer la crème sans la laisser bouillir.
2. Verser la crème chaude sur le chocolat et la vanille, et bien mélanger. Laisser refroidir.
3. Évider un petit gâteau à la vanille à l'aide d'un couteau d'office.
4. Remplir la cavité de ganache au chocolat blanc refroidie.
5. Crémier le gâteau avec le glaçage au fromage à la crème et décorer de perles argentées.

Découvrez plus de recettes à : lotoquebec.com/gateau

P'tit Gâteau au chocolat

Ingrédients

½ tasse de sucre granulé	¼ de tasse d'eau
½ tasse de farine	¼ de tasse de lait
¼ de tasse de poudre de cacao	2 cuillères à soupe d'huile
½ cuillère à thé de poudre à pâte	½ cuillère à thé de vanille
½ cuillère à thé de bicarbonate de soude	
1 pincée de sel	

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger le sucre, la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
2. Dans un petit bol, mélanger l'eau, le lait, l'huile et la vanille.
3. Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs et bien mélanger.
4. Remplir à moitié les moules et cuire 20 minutes au four à 350 °F.



Glaçage choco-arachide

Ingrédients

¼ de tasse de beurre
½ paquet de fromage à la crème (125 g)
1 ½ tasse de sucre à glacer
3 cuillères à table de cacao en poudre
4 cuillères à thé de beurre d'arachide



Préparation

1. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger tous les ingrédients.
2. Crémier le gâteau avec le glaçage.
3. Décorer de Reese minis.

Découvrez plus de recettes à : lotoquebec.com/gateau



À la framboise

Évider un petit gâteau à la vanille à l'aide d'un couteau d'office. Remplir la cavité de confiture de framboises. Crémier le gâteau avec le glaçage au fromage à la crème et décorer de framboises fraîches.

Oreo

Remplir les moules au quart de pâte à gâteau au chocolat. Ajouter un biscuit Oreo et remplir jusqu'à la moitié les moules de pâte. Cuire 20 minutes au four à 350 °F.

Ajouter trois biscuits Oreo émiettés à une recette de glaçage au fromage à la crème. Décorer les gâteaux de glaçage et de minibiscuits Oreo.

choco-arachide

Remplir les moules au quart de pâte à gâteau au chocolat. Ajouter un chocolat Reese et remplir jusqu'à la moitié les moules de pâte. Cuire 20 minutes au four à 350 °F.

Découvrez plus de recettes à : lotoquebec.com/gateau