

Gâteau cannoli



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	10 min	12 portions de 1 tranche (93 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1 tasse de lait froid
- 1/2 c. à thé d' extrait d'orange
- 1/2 tasse de fromage ricotta
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché, divisé
- 1 paquet (298 g) de gâteau quatre-quarts préparé, coupé à l'horizontale en 4 tranches
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 tasse de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée

ce qu'il faut faire

Battre la préparation pour pouding, le lait et l'extrait d'orange dans un bol moyen 2 min. Incorporer le ricotta et 1/4 t du chocolat.

Mettre la tranche inférieure du gâteau sur une assiette de service; étaler 1/3 de la préparation pour pouding. Répéter ces étapes pour créer deux autres couches; couvrir de la dernière tranche de gâteau.

Chauffer le reste du chocolat et le beurre dans un petit bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE de 45 secondes à 1 min ou jusqu'à ce que le beurre fonde; remuer jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement et que le mélange soit homogène. Étaler sur le dessus et les côtés du gâteau.

Top

Trucs culinaires

Variante

Nutrition

Portions

12 portions de 1 tranche (93 g) chacune

18/04/2020

Préparez la recette avec du pouding instantané *Jell-O* sans gras à la vanille et de la garniture fouettée *Cool Whip* légère.

Substitut

Remplacez l'extrait d'orange par 2 c. à soupe de liqueur à l'orange ou de jus d'orange.

Gâteau cannoli- Kraft Canada

Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 tranche (93 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 290

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 16g

Matières grasses saturées 10g

Cholestérol 45mg

Sodium 210mg

Glucides 33g

Fibres alimentaires 2g

Sucres 24g

Protéines 4g

Vitamine A 8 %VQ

Vitamine C 0 %VQ

Calcium 6 %VQ

Fer 8 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top