

Gâteau facile au citron



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	1 25 h min	16 portions de 1 morceau (108 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau au citron
- 2 paquets (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* au citron
- 1 1/2 tasse de lait froid
- 3 tasses de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée

ce qu'il faut faire

Préparer la pâte à gâteau et cuire selon le mode d'emploi sur l'emballage, dans deux moules ronds de 8 ou 9 po. Laisser refroidir 10 min dans les moules. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Battre au fouet les préparations pour pouding et le lait 2 min. (Le pouding sera épais.) Empiler les étages de gâteau sur une assiette, en badigeonnant chacun de la moitié du pouding.

Napper le gâteau de garniture *Cool Whip*.

Trucs culinaires

Une touche d'éclat

Décorez de tranches de citron et de feuilles de menthe fraîche au moment de servir.

Variante

Nutrition

Portions

16 portions de 1 morceau (108 g) chacune

Top

Information nutritionnelle

Portion 16 portions de 1 morceau (108 g) chacune

24/03/2020

Gâteau facile au citron - Kraft Canada

Faites cuire le gâteau dans un moule de 13 x 9 po; laissez-le refroidir sans le démouler. Nappez-le de pouding, puis de garniture *Cool Whip*.

Savoir-faire Conservation

Conservez au réfrigérateur.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 280

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 12g

Matières grasses saturées 5g

Cholestérol 35mg

Sodium 350mg

Glucides 41g

Fibres alimentaires 0g

Sucres 27g

Protéines 3g

Vitamine A 4 %VQ

Vitamine C 0 %VQ

Calcium 8 %VQ

Fer 10 %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