

GÂTEAU LAPIN DE PÂQUES

🕒 1 H 30

🍴 18 PORTIONS

💰 1,26 \$CA / 0,97 \$US PAR PORTION



INGRÉDIENTS

4 carottes moyennes
4 œufs
⅔ tasse d'huile
1 tasse d'ananas broyés
2 sachets de **Mélange Gâteau aux carottes**
2 briques (8 oz/ 250 g chacune) de fromage à la crème léger, ramolli
¼ tasse de beurre non salé, ramolli
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de sucre à glacer
4 fraises
45 bleuets

VALEUR NUTRITIVE

Par portion : Calories 300, Lipides 17 g (Saturés 6 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 60 mg, Sodium 380 mg, Glucides 32 g (Fibres 2 g, Sucres 22 g), Protéines 6 g.

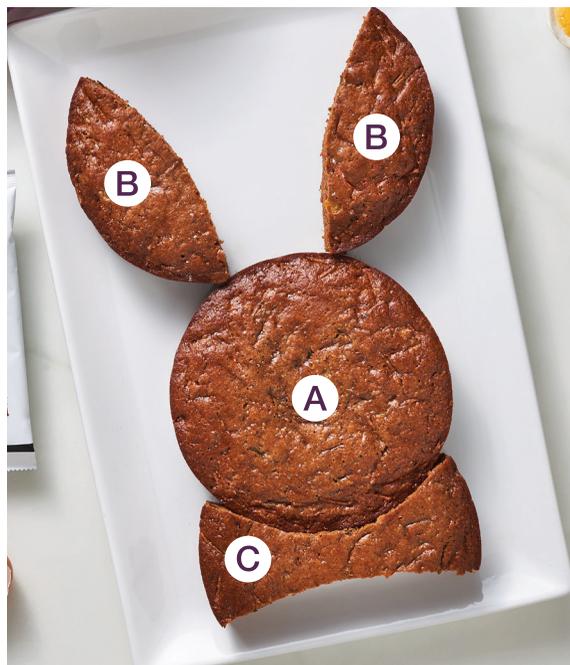
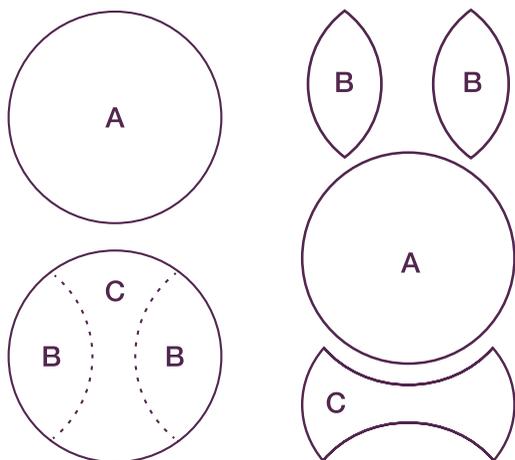
INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 °F. Râper grossièrement les carottes; en mesurer 4 tasses et réserver.
2. Huiler légèrement deux **Moules à gâteau rond** de 8 po. Les déposer sur une **Plaque de cuisson**.
3. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec l'huile et les ananas. Ajouter les deux sachets et les 4 tasses de carottes râpées. Répartir la pâte dans les moules, puis lisser les dessus. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Refroidir 10 minutes, puis démouler sur des **Grilles de refroidissement**.
4. Laisser les gâteaux refroidir complètement pendant la préparation du glaçage (les mettre au frigo accélérera le processus). Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance lisse. Ajouter la vanille en battant. Ajouter le sucre à glacer, ½ tasse à la fois, jusqu'à consistance lisse.

VOIR PAGE 2 POUR L'ASSEMBLAGE ET DES TRUCS DE RECETTE.

GÂTEAU LAPIN DE PÂQUES

ASSEMBLAGE ET TRUCS DE RECETTE



ASSEMBLAGE

1. Pour assembler, déposer un gâteau (A) sur une assiette de service. Ce sera le visage.
2. Disposer l'autre gâteau sur une surface de travail; ce sera les oreilles et le nœud papillon. À l'aide d'un couteau, découper deux ovales égaux de chaque côté du gâteau pour créer les oreilles (B). Un bol peut aider à tracer la courbe des oreilles. Ce qui restera une fois les oreilles découpées sera le nœud papillon (C).
3. Disposer les oreilles au-dessus du visage et le nœud papillon en dessous. À l'aide d'une **Spatule 3 en 1**, recouvrir de glaçage.
4. Trancher une fraise en deux, sur la longueur. Utiliser une moitié pour le nez. Trancher le reste des fraises sur la longueur. Les disposer au centre de chaque oreille (côté pointu vers le haut). Utiliser deux bleuets pour les yeux.
5. À l'aide des autres bleuets, décorer le nœud papillon.

TRUCS

1. Les gâteaux se coupent et se glacent mieux lorsqu'ils sont complètement froids. Si le temps le permet, préparez les gâteaux la veille et gardez-les au frigo jusqu'au moment de les assembler.
2. Pour donner de la texture (et pour cacher les imperfections!), recouvrez le visage et les oreilles du lapin de noix de coco râpée, puis tapotez bien. Décorez ensuite avec les fruits.
3. Pour créer des moustaches, tranchez une autre carotte en fines lanières et disposez-les des deux côtés du nez.