

MINI GÂTEAUX BUNDT AUX CAROTTES



TEMPS TOTAL : 45 min



12 portions



0,65 \$CA/0,52 \$US par portion

TRUC

Remplacez l'ananas broyé par de la compote de pomme non sucrée.

Gâteaux

2 carottes moyennes

2 œufs

½ tasse d'huile + un peu pour les moules

½ tasse d'ananas broyé

1 sachet de **Mélange Gâteau aux carottes**

Glaçage

1 ¼ tasse de sucre à glacer

2 c. à table de lait, au choix, ou d'eau

1 c. à table de jus de citron ou d'orange

Garnitures (facultatif) : zeste de citron ou d'orange

Par portion (1 mini gâteau bundt) :

Calories 190, Lipides 7 g (Saturés 1 g, Trans 0 g),

Cholestérol 30 mg, Sodium 190 mg,

Glucides 30 g (Fibres 1 g, Sucres 23 g),

Protéines 3 g

1. Râper grossièrement les carottes pour donner 2 tasses; réserver.
2. Huiler généreusement deux **Moules à mini gâteau bundt**.
3. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec l'huile et l'ananas. Incorporer le mélange et les carottes râpées. Répartir uniformément la pâte dans les moules. Lisser les dessus du mieux possible.
4. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 minutes en deux fournées. Laisser reposer dans les moules pendant 5 minutes; renverser sur des **Grilles de refroidissement** et pousser doucement pour démouler. Ou bien, placer les moules à mini gâteau bundt sur deux **Petites plaques de cuisson**. Cuire au four préchauffé à 350 °F pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules pendant 10 minutes. Renverser sur des grilles de refroidissement et pousser doucement pour démouler. Laisser refroidir complètement avant de glacer. Réfrigérer, si désiré, pour refroidir rapidement
5. Dans un bol, fouetter ensemble le sucre, le lait et le jus de citron jusqu'à consistance lisse. Déposer sur les gâteaux refroidis et garnir de zeste, si désiré. Le glaçage durcira au fur et à mesure qu'il reposera.

MINI GÂTEAUX BUNDT À LA BANANE



TEMPS TOTAL : 45 min



12 portions



0,59 \$CA/0,47 \$US par portion

Gâteaux

2 bananes moyennes mures

2 œufs

½ tasse d'huile + un peu pour les moules

1 sachet de **Mélange Pains et muffins à la banane**

Glaçage

1 ¼ tasse de sucre à glacer

2 c. à table de lait, au choix, ou d'eau

1 c. à table de jus de citron ou d'orange

Garnitures (facultatif) : zeste de citron ou d'orange

Par portion (1 mini gâteau bundt) :

Calories 180, Lipides 7 g (Saturés 1 g Trans 0 g),

Cholestérol 40 mg, Sodium 190 mg,

Glucides 29 g (Fibres 0 g, Sucres 20 g),

Protéines 2 g

1. Huiler généreusement deux **Moules à mini gâteau bundt**.
2. Dans un grand bol, écraser les bananes pour donner environ ¾ tasse. Ajouter les œufs et l'huile; fouetter. Incorporer le mélange.
3. Répartir uniformément la pâte dans les moules. Lisser les dessus du mieux possible.
4. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 3 minutes en deux fournées. Laisser reposer dans les moules pendant 5 minutes; renverser sur des **Grilles de refroidissement** et pousser doucement pour démouler. Ou bien, placer les moules à mini gâteau bundt sur deux **Petites plaques de cuisson**. Cuire au four préchauffé à 350 °F pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules pendant 10 minutes. Renverser sur des grilles de refroidissement et pousser doucement pour démouler. Laisser refroidir complètement avant de glacer. Réfrigérer, si désiré, pour refroidir rapidement
5. Dans un bol, fouetter ensemble le sucre, le lait et le jus de citron jusqu'à consistance lisse. Déposer sur les gâteaux refroidis et garnir de zeste, si désiré. Le glaçage durcira au fur et à mesure qu'il reposera.