



MINI UFO & MALLOW PARTY TREATS

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE:

- Un mélange pour gâteau au choix
- Selon le mélange : 3 à 4 œufs et du beurre ou de l'huile de tournesol

AUTRES INGRÉDIENTS:

- Cornets en gaufrette enrobés de chocolat
- Un petit moule à kouglof, à donuts ou équivalent
- Un moule en silicone pour cake pops et des bâtonnets en bois

INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE:

- Glaçage au citron
- Glaçage au chocolat : 1 x noir et 1 x blanc

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE:

- Différents Mallows de Frisia
- Frisia UFO's
- Confettis ou vermicelles colorés
- Crème fouettée
- Fruits frais (baies)

PRÉPARATION:

- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur statique).
- Préparer la pâte à gâteau selon les instructions du paquet.
- Graisser le moule en silicone avec de l'huile ou du beurre. Graisser également les autres moules et les saupoudrer de chapelure.
- Remplir les moules, les cornets et le moule en silicone avec la pâte. Une poche à douille est idéale. Attention : ne remplir les cornets qu'aux $\frac{2}{3}$.
- Cuire l'ensemble env. 15 à 20 minutes sur la grille du milieu. Le kouglof peut nécessiter quelques minutes supplémentaires. **Test** : piquer un cure-dent dans la pâte. S'il ressort sec, le gâteau est prêt.
- Démouler les cake pops et laisser refroidir toutes les pâtisseries sur une grille.
- Fixer les cake pops sur les bâtonnets en bois.
- Préparer le glaçage au chocolat et au citron selon les instructions.

ET MAINTENANT : LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION !

- Commencer par le glaçage au chocolat.
- Tremper les cornets, mini-gâteaux, Mallows et cake pops dans les différents glaçages.
- Décorer avec des confettis colorés, des UFO's et des Mallows.
- Terminer, selon l'envie, avec de la crème fouettée et des baies.
- Amusez-vous bien et bon appétit !

