



THE J.M. SMUCKER CO.

# Petits gâteaux surprises du printemps

**Prep Time** **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

15 mins 25 mins 24 N/A

## Ingredients

- 2/3 tasse (150 mL) de shortening tout végétal
- 1 3/4 tasse (425 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 1 1/4 tasse (300 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 2 1/2 c. à thé (12 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 24 œufs de Pâques au chocolat miniatures, emballés

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 350 °F (180 °C). Chemiser 24 moules à muffins individuels de coupelles en papier.

### Step 2:

**Réduire en crème** le shortening et le sucre dans le grand bol du mélangeur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs et la vanille en fouettant. Ajouter le lait évaporé et mélanger jusqu'à homogénéité. La pâte sera coulante. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel, puis mélanger jusqu'à homogénéité.

### Step 3:

**Déposer** la pâte dans les moules à muffins préparés à la cuillère, les remplissant aux 3/4. Déposer un œuf en chocolat non emballé dans chaque moule et le pousser en place à l'aide d'un cure-dent en s'assurant qu'il est complètement submergé dans la pâte. Lisser le dessus de la pâte dans chaque moule.

### Step 4:

**Cuire** au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir pendant 10 minutes dans les moules. Laisser refroidir complètement sur une grille par la suite.

### Step 5:

**Glacer** les petits gâteaux avec notre [Glaçage au beurre et à la vanille de base](#).

## Images

