THE J.M. SMUCKER Co

Mini-chapeaux du Père Noël aux fraises

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	18 mins	30	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine à gâteaux et pâtisseries Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1 c. à thé de poudre à pâte
- c. à thé de sel
- 1/3 tasse de lait évaporé sans gras Carnation®

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 3/4 tasse de fraises, finement hachées
- Glaçage:
- 4 oz de fromage à la crème, ramolli
- 1/4 tasse de beurre, ramolli
- 2 c. à thé de vanille
- 2 tasses de sucre à glacer, et un peu plus au besoin
- 2 c. à soupe de lait évaporé sans gras Carnation®

  Lait écrémé évaporé sans gras

- Assemblage:
- 30 fraises entières
- Paillettes de sucre vertes et rouges, sucre à gros cristaux, perles de sucre argentées, etc.

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Insérer un moule en papier cannelé dans chaque compartiment d'un moule à 30 mini-muffins.

À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre, les œufs et la vanille à haute vitesse, jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait et battre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés. Retirer le bol du batteur, et incorporer les fraises hachées. À l'aide d'une cuillère, répartir le mélange entre les moules en papier. Faire cuire au four de 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de chaque petit gâteau en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes, puis démouler et déposer sur une grille pour laisser refroidir.

À l'aide d'un batteur électrique, battre les ingrédients du glaçage à haute vitesse jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter du sucre à glacer au besoin pour obtenir un glaçage lisse et facile à appliquer avec une poche à douille.

Mettre le glaçage dans une poche à douille avec embout en forme d'étoile (ou de toute autre forme). Appliquer le glaçage sur chaque petit gâteau, couronner d'une fraise entière avec la pointe orientée vers le haut, puis décorer avec des paillettes ou des cristaux de sucre.

Les gâteaux et le glaçage peuvent être préparés la veille et conservés au réfrigérateur. Il vaut mieux attendre jusqu'au moment de servir pour décorer les gâteaux, car une fois assemblés, ils ne se conservent pas plus de deux jours environ au réfrigérateur.

Images

