

Petits paniers de Pâques garnis de pouding

Toute la famille s'amusera à préparer ces petits paniers de Pâques garnis de pouding!

48 servings



Facile



up to 15 Min.



Ingrédients:

Tasses de pouding en paniers de Pâques:

- 1 sachet Mélange pour croûte à tarte Dr. Oetker
- 1 emballage Pouding suprême au chocolat Dr. Oetker
- 1 sachet Œufs au chocolat enrobés de bonbon

- 1 Préchauffer le four à 325 °F (165 °C). Graisser légèrement les moules à mini muffins et réserver.
- 2 Préparer le mélange pour croûte à tarte Dr. Oetker selon l'emballage.
- 3 Rouler la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe et déposer dans les moules à mini muffins graissés. Appuyer sur la pâte dans le fond des moules et sur les côtés à l'aide de vos doigts, le haut d'une bouteille, ou un verre à shooter.
- 4 Cuire au four selon l'emballage ou jusqu'à ce que les bords extérieurs soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement dans les moules.
- 5 Préparer le pouding instantané au chocolat selon l'emballage.
- 6 Remplir les tasses et garnir d'œufs au chocolat enrobés de bonbon ou de bonbons de votre choix.



Conseils

- Normal 0 false false false EN-US X-NONE X-NONE /* Style Definitions */
table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Table Normal"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0in 5.4pt 0in 5.4pt; mso-para-margin:0in; mso-pagination:none; text-autospace:none; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri",sans-serif; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} Vous pouvez échanger le Pouding suprême au chocolat Dr. Oetker et essayer l'une de nos autres délicieuses saveurs ! Offert en vanille et caramel anglais.

