GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS
RECETTE

GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS

TEMPS	40 min
INGRÉDIENTS	14 produits
QUANTITÉS	14 portions

Garni de couches de caramel et de cacahuètes et nappé d'un glaçage à la crème fouettée, ce spectaculaire gâteau de crêpes SNICKERS ravira toute la famille.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de lait demi-écrémé à température ambiante
- 3/4 tasse de farine tout usage tamisée
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 œufs à température ambiante
- 1/4 c. à café de sel
- 1 c. à soupe d'huile de colza

- 113 g de fromage frais nature (style cream cheese) à température ambiante
- 2 c. à soupe de beurre de cacahuètes onctueux
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de crème épaisse (35 % de mat. grasses)
- 1/2 tasse de cacahuètes grillées et hachées
- 1/2 tasse de confiture de lait
- 2 barres SNICKERS Original de taille normale (50 g) coupées en petits morceaux

INSTRUCTIONS

1. Crêpes: dans un robot mixeur, mélanger le lait, la farine, le beurre, les œufs et le sel jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser dans une passoire au maillage fin et égoutter pendant au moins 30 minutes. La pâte devrait avoir la consistance d'une crème épaisse; diluer avec un peu d'eau si nécessaire.
2. Faire chauffer une poêle antiadhésive de 20 cm de diamètre à feu moyen; graisser avec un peu d'huile. Verser 3 c. à soupe de pâte et pencher la poêle pour répartir la pâte sur tout le fond. Faire cuire pendant 1 minute à 1 minute 30 ou jusqu'à ce que les bords de la crêpe commencent à se relever. Retourner la crêpe et faire cuire pendant 30 secondes environ ou jusqu'à cuisson complète. Répéter l'opération avec le reste de la pâte, en graissant la poêle si nécessaire. Disposer les 12 crêpes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser refroidir complètement.
3. Gâteau de crêpes: fouetter la moitié du fromage frais et le beurre de cacahuètes au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse; réserver.
4. Dans un autre bol, battre le reste du fromage frais, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Dans un bol différent, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme avant de l'ajouter au mélange fromage frais-sucre glace et fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit aérien. Réserver.
5. Disposer une crêpe sur une assiette de service. Étaler 1/4 tasse du mélange de crème fouettée. Superposer une autre crêpe et étaler 1 c. à soupe de mélange au beurre de cacahuètes. Parsemer de 4 c. à café de cacahuètes hachées. Superposer une autre crêpe, arroser de 4 c. à café de dulce de leche et parsemer de 1/4 tasse de SNICKERS haché. Répéter 3 fois ce travail de superposition. Placer au réfrigérateur pendant 20-30 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau de crêpes soit ferme.
6. Garnir avec le reste du mélange de crème fouettée et des SNICKERS et cacahuètes hachés. Napper avec le reste de dulce de leche. Découper en 14 tranches pour servir.
7. Conseil : Pour une recette de gâteau de crêpes encore plus gourmande, arroser le dessus d'un filet de chocolat noir fondu et saupoudrer d'une pincée de sel.

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES.

MINI-GÂTEAUX SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits

BLONDIES DE PÂQUES AU SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

12 produits

MINI-BOMBES À LA GLACE SNICKERS FAÇON BROWNIE.

Temps

55 min

Ingrédients

5 produits

PETITS GÂTEAUX AU SNICKERS GLACÉ

Temps

30 min

Ingrédients

8 produits

Source URL: *https://www.snickers.fr/recipes/gateau-de-crepes-au-snickers*