qu'est-ce qui mijote Kraft

Recettes des Fêtes et SUBSTITUTIONS TOUTES SIMPLES

CONSEILS
PRATIQUES
À L'INTÉRIEUR

Pain aux bananes et aux brisures de chocolat

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui Kraft mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE MOULE À PAIN DE 8 X 4 PO ?

Utilisez plutôt un moule rond de 8 po.
Ajustez le temps de cuisson en conséquence.

PRÉP.
15
MIN

PRÊT EN
1 H
15 MIN

PORTIONS
16
1 MORCEAU
(63 G) CHACUN

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 ½ tasse de farine
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¼ tasse de beurre, ramolli
- ¾ tasse de sucre
- 2 œufs
- ¾ tasse de crème sure
- 1 tasse de bananes (environ 3) bien mûres écrasées
- ¾ tasse de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mélanger au batteur le beurre et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs et la crème sure; bien mélanger. Ajouter les bananes et le mélange de farine; remuer juste assez pour humecter. Incorporer les brisures de chocolat.

Verser la préparation dans un moule à pain de 8 x 4 po graissé et fariné.

Cuire 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min. Démouler et mettre sur une grille; laisser refroidir complètement.

Barres au bretzels, au chocolat et au caramel

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE MOULE CARRÉ DE 8 PO ?

Un moule rond de 9 po donnera un aussi bon résultat. Ajustez le temps de cuisson en conséquence.

PRÉP. 15 MIN

PRÊT EN 2 H 32 MIN

PORTIONS 24 1 BARRE (53 G) CHACUNE

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 paquet (496 g) de préparation pour biscuits au sucre
- 1 paquet (340 g) de caramels *Kraft*
- ½ tasse de crème à fouetter, divisée
- 1 ½ tasse de bâtonnets de bretzel brisés grossièrement
- 4 oz (½ paquet de 255 g) de chocolat mi-sucré *Baker's* brisé en petits morceaux

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 375 °F.

Préparer la pâte à biscuits au sucre selon le mode d'emploi; presser au fond et sur les côtés d'un moule carré de 8 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Piquer à plusieurs endroits avec une fourchette. Cuire de 15 à 17 min ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Chauffer les caramels et ¼ t. de la crème dans un bol moyen micro-ondable à intensité ÉLEVÉE, de 1 ½ à 2 min ou jusqu'à ce que les caramels fondent complètement et que la sauce soit homogène, en remuant après chaque minute. Incorporer les bretzels; verser dans la croûte. Étaler pour recouvrir complètement la croûte.

Chauffer le chocolat et le reste de la crème dans un autre bol micro-ondable 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu, en remuant toutes les 30 secondes; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Verser sur la couche de caramel dans le moule; étaler de manière à recouvrir complètement la couche de caramel.

Réfrigérer 2 h ou jusqu'à fermeté avant de couper en barres.

Gâteau Flocons à la vanille

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui Kraft mijote

VOUS N'AVEZ PAS DEUX MOULES RONDS DE 9 PO ?

Utilisez alors deux moules carrés de 8 po. Ajustez le temps de cuisson en conséquence.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 2 paquets (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille, divisés
- 1 paquet (170 g) de chocolat blanc *Baker's*
- ¼ tasse de sucre à glacer
- 1 tasse de lait froid
- 3 tasses de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée
- ¼ tasse de confiture de framboises *Pure Kraft*, réchauffée, filtrée

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 350 °F.

Préparer la pâte à gâteau; incorporer un emballage de préparation pour pouding. Faire cuire, selon le mode d'emploi sur l'emballage, dans 2 moules ronds de 9 po. Laisser refroidir les gâteaux 10 min avant de les démouler délicatement sur une grille; laisser refroidir complètement.

Entre-temps, dessiner 3 ou 4 flocons de neige de 1 à 3 po de diamètre sur du papier. Mettre sur une plaque; couvrir de papier ciré. Faire fondre le chocolat selon le mode d'emploi sur l'emballage; laisser refroidir 5 min. Transférer le chocolat à la cuillère dans un petit sac en plastique refermable; couper un des coins inférieurs. Dessiner des flocons en chocolat en suivant les dessins sous le papier ciré. Déplacer les modèles en papier de manière à préparer 35 flocons de neige. Congeler 10 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait pris. Transférer les flocons avec précaution sur une assiette; réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Fouetter le reste de la préparation pour pouding, le sucre et le lait 2 min dans un grand bol. Incorporer la garniture *Cool Whip*. Mettre 1 étage de gâteau sur une assiette; étaler la confiture puis 1/3 du mélange de pouding. Couvrir de l'autre étage de gâteau. Glacer la partie supérieure et les côtés du gâteau du reste du mélange de pouding. Décorer de flocons au chocolat. Conserver au réfrigérateur.

PREP.
15
MIN

PRÊT EN
1 H
15 MIN

PORTIONS
16
1 MORCEAU (63 G) CHACUNE

Pain à la citrouille

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

PRÉP.
10
MIN

PRÊT EN
1 H
15 MIN

PORTIONS
16
1 MORCEAU (69 G) CHACUNE

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 ¾ tasse de farine
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1 c. à soupe de poudre à pâte *Magic*
- 2 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ tasse de beurre, fondu
- 1 tasse de sucre
- 1 ¾ tasse de citrouille en conserve
- 2 œufs
- 1/3 tasse de noix, hachées

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, le pouding sec, la poudre à pâte, les épices et le bicarbonate de soude; réserver.

Fouetter le beurre, le sucre et la citrouille dans un grand bol. Incorporer les œufs. Ajouter les ingrédients secs et les mélanger jusqu'à ce qu'ils soient humectés. Verser le mélange dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'enduit à cuisson; poser les noix sur le dessus de la préparation.

Cuire au four de 60 à 65 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre, en couvrant sans serrer le moule de papier d'aluminium les 20 dernières minutes de cuisson. Laisser refroidir le pain dans le moule 10 min. Démouler le pain sur une grille; laisser refroidir complètement.

Brioches à la cannelle

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui mijote Kraft

VOUS N'AVEZ PAS DE MOULE À CHEMINÉE DE 10 PO ?

Remplacez-le par deux moules ronds de 9 po. Ajustez le temps de cuisson en conséquence.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 rouleaux (340 g chacune) de pâte à biscuits campagnards réfrigérée
- ¾ tasse de sucre granulé
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- ½ tasse de beurre, fondu
- 125 g (½ paquet de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- ½ tasse de sucre à glacer
- 1 c. à soupe de lait

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 350 °F.

Couper chaque morceau de pâte à biscuit en quartiers. Mélanger le sucre granulé et la cannelle dans un bol moyen. Ajouter les morceaux de pâte à biscuits, par petites quantités, remuer pour bien les en enrober.

Placer la moitié des quartiers de pâte à biscuit dans un moule à cheminée cannelé d'une contenance de 3 litres ou un moule à cheminée de 10 po vaporisé d'enduit à cuisson; arroser de la moitié du beurre fondu. Répéter l'opération. Saupoudrer du reste du mélange de sucre et de cannelle.

Cuire au four de 40 à 45 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré près du centre en sorte propre et que le dessus de la brioche soit doré. Laisser refroidir dans le moule 5 min; renverser ce dernier sur une assiette de service. Démouler.

Battre le beurre, le fromage, le sucre à glacer et le lait à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Arroser la brioche chaude de ce mélange.

PRÉP.
15
MIN

PRÊT EN
1 H
5 MIN

PORTIONS
12
1 MORCEAU (85 G) CHACUN

Mini gâteaux au fromage au café au lait et aux épices pour tarte à la citrouille

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui Kraft mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE MÉLANGE D'ÉPICES POUR TARTE À LA CITROUILLE ?

Faites le vôtre en mélangeant 1 c. à thé de cannelle moulue, ½ c. à thé de gingembre moulu, ¼ de c. à thé de piment de la Jamaïque et ¼ de c. à thé de muscade.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 24 biscuits européens pour le café (biscuits spéculoos), écrasés finement (environ 1 ¾ tasse)
- 1 tasse de sucre, divisée
- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- ¾ tasse de purée de citrouille en boîte
- 2 ¼ c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille, divisées
- 1 c. à thé de vanille
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de café instantané Torréfaction originale *Maxwell House*
- 1 tasse de crème à fouetter

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 325 °F.

Mélanger la chapelure de biscuits et 2 c. à soupe du sucre; presser dans 24 moules à muffins tapissés de coupes en papier, en ajoutant environ 1 c. à soupe du mélange de chapelure dans chaque moule.

Mélanger au batteur le fromage à la crème et ¾ t. du reste du sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter la purée de citrouille, 2 c. à thé des épices pour tarte à la citrouille et la vanille; bien mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Incorporer les granules de café en remuant jusqu'à dissolution complète. Verser la préparation sur les croûtes.

Cuire de 26 à 30 min ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux au fromage soit presque pris. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer 2 h.

Mélanger au batteur à haute vitesse la crème à fouetter et les 2 c. à soupe du sucre qui restent dans un bol propre, jusqu'à la formation de pics fermes. Transférer dans une poche à douille; presser le sac pour décorer les gâteaux au fromage de la crème fouettée. Saupoudrer du reste des épices pour tarte à la citrouille.

PRÉP.
30
MIN

PRÊT EN
4
HEURES

PORTIONS
24
1 MINI GÂTEAU AU FROMAGE (60 G) CHACUNE

Pain au babeurre, au cheddar et au bacon

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui Kraft mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE BABEURRE ?

Voici quoi faire : versez 1 c. à soupe de vinaigre blanc ou de jus de citron dans une tasse à mesurer les liquides, puis remplissez-la de lait entier ou à 2 % à température pièce, jusqu'à la marque d'une tasse.

Ou encore : ajoutez 3/4 de c. à thé de crème de tartre ou 1 t. de yogourt nature à 1 t. de lait.

PRÉP. 10 MIN

PRÊT EN 1 HEURE

PORTIONS 12 1 MORCEAU (69 G) CHACUNE

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 ¼ tasses de farine
- ¼ tasse de sucre
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 tasse de babeurre
- ¼ tasse de beurre, fondu
- ¼ tasse de miettes de bacon véritable *Oscar Mayer*
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé *Cracker Barrel*

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Fouetter l'œuf, le babeurre et le beurre dans un bol séparé, jusqu'à homogénéité. Ajouter au mélange de farine en même temps que le bacon, le fromage et la ciboulette; remuer juste assez pour humecter.

Verser dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Cuire de 45 à 50 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 15 min dans le moule. Déposer sur une grille; laisser refroidir complètement.

Fudge des Fêtes BAKER'S dans un seul bol

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui Kraft mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ ?

Prenez 1 tasse de lait évaporé, ajoutez 1 ¼ t. de sucre, faites chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit dissout et le tour est joué !

PRÉP. 10 MIN

PRÊT EN 1 H 30 MIN

PORTIONS 25 1 MORCEAU (19 G) CHACUNE

CE QU'IL VOUS FAUT :

» 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*
» 2/3 tasse de lait concentré sucré

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Faire fondre le chocolat avec le lait concentré en remuant jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Verser dans un moule garni de papier ciré.

Réfrigérer.

Biscuits à l'avoine, à l'arachide et aux morceaux de chocolat

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE CASSONADE ?

Mettez 1 c. à soupe de mélasse et suffisamment de sucre granulé pour remplir 1 tasse à mesurer les ingrédients secs ou encore, utilisez 1 t. de sucre brut.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de gruau à cuisson rapide ou de flocons d'avoine roulée à l'ancienne
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- ¼ c. à thé de sel
- ½ tasse de beurre, ramolli
- ½ tasse de sucre granulé
- ½ tasse de cassonade bien tassée
- ½ tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 1 œuf
- 1 ½ c. à thé de vanille
- 6 oz de chocolat mi-sucré *Baker's*, hachés grossièrement

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Chauffer le four à 375 °F.

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Battre le beurre, la cassonade, le sucre granulé et le beurre d'arachide dans un grand bol, au batteur électrique, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf et la vanille; bien mélanger. Ajouter petit à petit le mélange d'ingrédients secs. Ajouter le chocolat et bien mélanger.

Déposer le mélange, 1 c. à soupe comble à la fois, sur des plaques à pâtisserie, en laissant 2 po entre les biscuits.

Cuire de 10 à 12 min, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 1 min; transférer sur des grilles. Laisser complètement refroidir.

PRÉP.
10
MIN

PRÊT EN
1 H
30 MIN

PORTIONS
30
1 BISCUIT
(28 G) CHACUNE

Écorces de Noël au chocolat BAKER'S

VOIR LA RECETTE EN LIGNE »

qu'est-ce qui mijote

VOUS N'AVEZ PAS DE CHOCOLAT NON SUCRÉ OU MI-SUCRÉ ?

Vous pouvez en faire en mélangeant du chocolat non sucré à du sucre granulé, en comptant 1 c. à soupe de sucre par ½ once de chocolat.

PRÉP.
20
MIN

PRÊT EN
1 H
20 MIN

PORTIONS
24
1/24 DE LA RECETTE (27 G) CHACUNE

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché
- 1 paquet (170 g) de chocolat blanc *Baker's*, haché
- 1 tasse d'amandes entières, grillées
- ½ tasse de canneberges séchées
- ½ tasse d'abricots séchés, hachés

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Faire chauffer le chocolat mi-sucré au micro-ondes dans un petit bol allant au micro-ondes, à intensité MOYENNE, 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu; remuer jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Répéter cette étape avec le chocolat blanc, dans un autre bol. Incorporer la moitié des amandes, des canneberges et des abricots dans chaque chocolat.

Déposer des cuillerées des mélanges de chocolat sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier ciré, en alternant les chocolats. Marbrer délicatement avec un couteau.

Réfrigérer au moins 1 h ou jusqu'à ce que le tout soit ferme. Briser en 24 morceaux.