

Caramel croquant aux amandes

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 2 tasses d'amandes hachées
- ½ sac de brisures de chocolat

Mettre 1 ½ tasse d'amandes hachées dans le fond d'un grand contenant ChefÉsertMC peu profond. Dans un plat Superpo-cuisson Tupperondes®, faire caraméliser le sucre et le beurre à puissance élevée pendant 6-8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur riche de caramel. Remuer toutes les quelques minutes. Une fois le mélange de beurre et sucre caramélisé, le verser sur les amandes en une couche égale. Si désiré, écrémer un peu du beurre liquide avant de verser le mélange sur les amandes. Laisser durcir pendant 1-2 minutes environ.

Saupoudrer le tout de brisures de chocolat et laisser reposer pendant 1 minute; étaler jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Saupoudrer le dessus des amandes restantes et réfrigérer. Une fois le mélange solide, tordre le contenant pour le dégager; le placer sur une planche à couper et hacher en morceaux. Conserver à la température de la pièce.

Caramel croquant aux amandes

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 2 tasses d'amandes hachées
- ½ sac de brisures de chocolat

Mettre 1 ½ tasse d'amandes hachées dans le fond d'un grand contenant ChefÉsertMC peu profond. Dans un plat Superpo-cuisson Tupperondes®, faire caraméliser le sucre et le beurre à puissance élevée pendant 6-8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur riche de caramel. Remuer toutes les quelques minutes. Une fois le mélange de beurre et sucre caramélisé, le verser sur les amandes en une couche égale. Si désiré, écrémer un peu du beurre liquide avant de verser le mélange sur les amandes. Laisser durcir pendant 1-2 minutes environ.

Saupoudrer le tout de brisures de chocolat et laisser reposer pendant 1 minute; étaler jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Saupoudrer le dessus des amandes restantes et réfrigérer. Une fois le mélange solide, tordre le contenant pour le dégager; le placer sur une planche à couper et hacher en morceaux. Conserver à la température de la pièce.

Caramel croquant aux amandes

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 2 tasses d'amandes hachées
- ½ sac de brisures de chocolat

Mettre 1 ½ tasse d'amandes hachées dans le fond d'un grand contenant ChefÉsertMC peu profond. Dans un plat Superpo-cuisson Tupperondes®, faire caraméliser le sucre et le beurre à puissance élevée pendant 6-8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur riche de caramel. Remuer toutes les quelques minutes. Une fois le mélange de beurre et sucre caramélisé, le verser sur les amandes en une couche égale. Si désiré, écrémer un peu du beurre liquide avant de verser le mélange sur les amandes. Laisser durcir pendant 1-2 minutes environ.

Saupoudrer le tout de brisures de chocolat et laisser reposer pendant 1 minute; étaler jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Saupoudrer le dessus des amandes restantes et réfrigérer. Une fois le mélange solide, tordre le contenant pour le dégager; le placer sur une planche à couper et hacher en morceaux. Conserver à la température de la pièce.

Caramel croquant aux amandes

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de beurre
- 2 tasses d'amandes hachées
- ½ sac de brisures de chocolat

Mettre 1 ½ tasse d'amandes hachées dans le fond d'un grand contenant ChefÉsertMC peu profond. Dans un plat Superpo-cuisson Tupperondes®, faire caraméliser le sucre et le beurre à puissance élevée pendant 6-8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur riche de caramel. Remuer toutes les quelques minutes. Une fois le mélange de beurre et sucre caramélisé, le verser sur les amandes en une couche égale. Si désiré, écrémer un peu du beurre liquide avant de verser le mélange sur les amandes. Laisser durcir pendant 1-2 minutes environ.

Saupoudrer le tout de brisures de chocolat et laisser reposer pendant 1 minute; étaler jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Saupoudrer le dessus des amandes restantes et réfrigérer. Une fois le mélange solide, tordre le contenant pour le dégager; le placer sur une planche à couper et hacher en morceaux. Conserver à la température de la pièce.

Carrés au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de brisures de caramel écossais
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de noix

Dans un plat Tupperondes®, mélanger les brisures de caramel écossais et ⅓ de la boîte de lait condensé sucré. Dans un autre plat Tupperondes®, mélanger les brisures de chocolat mi-sucré, le lait condensé sucré restant et l'extrait de vanille. Faire cuire le mélange aux brisures de chocolat au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Ajouter les noix à la cuillère.

Étaler le mélange dans un grand contenant ChofÉsertMC peu profond recouvert de papier d'aluminium. Ensuite, passer les brisures de caramel écossais au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et étaler sur le mélange au chocolat en une couche égale. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Retirer du contenant ChofÉsertMC, enlever le papier d'aluminium et couper en carrés.

Carrés au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de brisures de caramel écossais
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de noix

Dans un plat Tupperondes®, mélanger les brisures de caramel écossais et ⅓ de la boîte de lait condensé sucré. Dans un autre plat Tupperondes®, mélanger les brisures de chocolat mi-sucré, le lait condensé sucré restant et l'extrait de vanille. Faire cuire le mélange aux brisures de chocolat au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Ajouter les noix à la cuillère.

Étaler le mélange dans un grand contenant ChofÉsertMC peu profond recouvert de papier d'aluminium. Ensuite, passer les brisures de caramel écossais au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et étaler sur le mélange au chocolat en une couche égale. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Retirer du contenant ChofÉsertMC, enlever le papier d'aluminium et couper en carrés.

Carrés au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de brisures de caramel écossais
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de noix

Dans un plat Tupperondes®, mélanger les brisures de caramel écossais et ⅓ de la boîte de lait condensé sucré. Dans un autre plat Tupperondes®, mélanger les brisures de chocolat mi-sucré, le lait condensé sucré restant et l'extrait de vanille. Faire cuire le mélange aux brisures de chocolat au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Ajouter les noix à la cuillère.

Étaler le mélange dans un grand contenant ChofÉsertMC peu profond recouvert de papier d'aluminium. Ensuite, passer les brisures de caramel écossais au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et étaler sur le mélange au chocolat en une couche égale. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Retirer du contenant ChofÉsertMC, enlever le papier d'aluminium et couper en carrés.

Carrés au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de brisures de caramel écossais
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de noix

Dans un plat Tupperondes®, mélanger les brisures de caramel écossais et ⅓ de la boîte de lait condensé sucré. Dans un autre plat Tupperondes®, mélanger les brisures de chocolat mi-sucré, le lait condensé sucré restant et l'extrait de vanille. Faire cuire le mélange aux brisures de chocolat au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Ajouter les noix à la cuillère.

Étaler le mélange dans un grand contenant ChofÉsertMC peu profond recouvert de papier d'aluminium. Ensuite, passer les brisures de caramel écossais au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et étaler sur le mélange au chocolat en une couche égale. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Retirer du contenant ChofÉsertMC, enlever le papier d'aluminium et couper en carrés.

Éclair au chocolat

Ingédients

- 2 petites boîtes de pouding instantané Jell-O (à la vanille)
- 4 tasses de lait condensé sucré
- 1 petit contenant de garniture fouettée Cool Whip
- 1 boîte de biscuits Graham (ne pas les émietter)
- 1 contenant de glaçage (au chocolat Hershey's) ou d'une autre saveur

Préparer le pouding en suivant les directives sur l'emballage. Quand le pouding a épaissi, incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une spatule. La garniture sera crémeuse. Recouvrir le fond d'un moule à pâtisserie de biscuits Graham entiers.

Verser le pouding sur les biscuits (juste assez pour les couvrir), puis faire une autre couche de biscuits Graham sur le dessus. Verser le pouding restant sur cette couche de biscuits. Faire encore une autre couche de biscuits, puis glacer le tout.

Voici l'ordre des couches : biscuits; pouding; biscuits; pouding; biscuits; glaçage. La meilleure façon de glacer l'éclair consiste à retirer la feuille d'aluminium du contenant de glaçage et de placer le contenant dans le micro-ondes. Faire fondre le glaçage pendant 1-2 minutes environ et le verser sur l'éclair. Expérimenter avec d'autres glaçages.

Éclair au chocolat

Ingédients

- 2 petites boîtes de pouding instantané Jell-O (à la vanille)
- 4 tasses de lait condensé sucré
- 1 petit contenant de garniture fouettée Cool Whip
- 1 boîte de biscuits Graham (ne pas les émietter)
- 1 contenant de glaçage (au chocolat Hershey's) ou d'une autre saveur

Préparer le pouding en suivant les directives sur l'emballage. Quand le pouding a épaissi, incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une spatule. La garniture sera crémeuse. Recouvrir le fond d'un moule à pâtisserie de biscuits Graham entiers.

Verser le pouding sur les biscuits (juste assez pour les couvrir), puis faire une autre couche de biscuits Graham sur le dessus. Verser le pouding restant sur cette couche de biscuits. Faire encore une autre couche de biscuits, puis glacer le tout.

Voici l'ordre des couches : biscuits; pouding; biscuits; pouding; biscuits; glaçage. La meilleure façon de glacer l'éclair consiste à retirer la feuille d'aluminium du contenant de glaçage et de placer le contenant dans le micro-ondes. Faire fondre le glaçage pendant 1-2 minutes environ et le verser sur l'éclair. Expérimenter avec d'autres glaçages.

Éclair au chocolat

Ingédients

- 2 petites boîtes de pouding instantané Jell-O (à la vanille)
- 4 tasses de lait condensé sucré
- 1 petit contenant de garniture fouettée Cool Whip
- 1 boîte de biscuits Graham (ne pas les émietter)
- 1 contenant de glaçage (au chocolat Hershey's) ou d'une autre saveur

Préparer le pouding en suivant les directives sur l'emballage. Quand le pouding a épaissi, incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une spatule. La garniture sera crémeuse. Recouvrir le fond d'un moule à pâtisserie de biscuits Graham entiers.

Verser le pouding sur les biscuits (juste assez pour les couvrir), puis faire une autre couche de biscuits Graham sur le dessus. Verser le pouding restant sur cette couche de biscuits. Faire encore une autre couche de biscuits, puis glacer le tout.

Voici l'ordre des couches : biscuits; pouding; biscuits; pouding; biscuits; glaçage. La meilleure façon de glacer l'éclair consiste à retirer la feuille d'aluminium du contenant de glaçage et de placer le contenant dans le micro-ondes. Faire fondre le glaçage pendant 1-2 minutes environ et le verser sur l'éclair. Expérimenter avec d'autres glaçages.

Éclair au chocolat

Ingédients

- 2 petites boîtes de pouding instantané Jell-O (à la vanille)
- 4 tasses de lait condensé sucré
- 1 petit contenant de garniture fouettée Cool Whip
- 1 boîte de biscuits Graham (ne pas les émietter)
- 1 contenant de glaçage (au chocolat Hershey's) ou d'une autre saveur

Préparer le pouding en suivant les directives sur l'emballage. Quand le pouding a épaissi, incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une spatule. La garniture sera crémeuse. Recouvrir le fond d'un moule à pâtisserie de biscuits Graham entiers.

Verser le pouding sur les biscuits (juste assez pour les couvrir), puis faire une autre couche de biscuits Graham sur le dessus. Verser le pouding restant sur cette couche de biscuits. Faire encore une autre couche de biscuits, puis glacer le tout.

Voici l'ordre des couches : biscuits; pouding; biscuits; pouding; biscuits; glaçage. La meilleure façon de glacer l'éclair consiste à retirer la feuille d'aluminium du contenant de glaçage et de placer le contenant dans le micro-ondes. Faire fondre le glaçage pendant 1-2 minutes environ et le verser sur l'éclair. Expérimenter avec d'autres glaçages.

Blocs d'arachides au chocolat

Ingrédients

- 1 sac (170 g/6 oz) de brisures de chocolat au lait
- 1 sac (340 g/12 oz) de brisures de beurre d'arachides
- ¼ tasse de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse d'arachides

Mettre les brisures de chocolat et de beurre d'arachides dans l'Autocuiseur micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance moyenne/élevée pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajouter le beurre d'arachides et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux en remuant. Ajouter les arachides. Déposer le mélange par cuillerée sur la Feuille de cuisson en silicone. Réfrigérer pendant 30 minutes ou plus.

Blocs d'arachides au chocolat

Ingrédients

- 1 sac (170 g/6 oz) de brisures de chocolat au lait
- 1 sac (340 g/12 oz) de brisures de beurre d'arachides
- ¼ tasse de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse d'arachides

Mettre les brisures de chocolat et de beurre d'arachides dans l'Autocuiseur micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance moyenne/élevée pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajouter le beurre d'arachides et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux en remuant. Ajouter les arachides. Déposer le mélange par cuillerée sur la Feuille de cuisson en silicone. Réfrigérer pendant 30 minutes ou plus.

Blocs d'arachides au chocolat

Ingrédients

- 1 sac (170 g/6 oz) de brisures de chocolat au lait
- 1 sac (340 g/12 oz) de brisures de beurre d'arachides
- ¼ tasse de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse d'arachides

Mettre les brisures de chocolat et de beurre d'arachides dans l'Autocuiseur micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance moyenne/élevée pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajouter le beurre d'arachides et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux en remuant. Ajouter les arachides. Déposer le mélange par cuillerée sur la Feuille de cuisson en silicone. Réfrigérer pendant 30 minutes ou plus.

Blocs d'arachides au chocolat

Ingrédients

- 1 sac (170 g/6 oz) de brisures de chocolat au lait
- 1 sac (340 g/12 oz) de brisures de beurre d'arachides
- ¼ tasse de beurre d'arachides crémeux
- 1 tasse d'arachides

Mettre les brisures de chocolat et de beurre d'arachides dans l'Autocuiseur micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance moyenne/élevée pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajouter le beurre d'arachides et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux en remuant. Ajouter les arachides. Déposer le mélange par cuillerée sur la Feuille de cuisson en silicone. Réfrigérer pendant 30 minutes ou plus.

Truffes au chocolat

Ingrédients

1 ½ tasse de brisures de chocolat mi-sucré ou noir
2 c. à soupe de beurre non salé
⅓ tasse de crème à fouetter 35 %
¼ c. à thé du Mélange pour assaisonnement cannelle-vanille
Enrobages : 3 c. à soupe de cacao non sucré ou des noix finement hachées

Verser la crème dans un Micro-pichet. Le passer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis le mettre de côté. Mettre les brisures de chocolat, le beurre et le mélange pour assaisonnement dans la base du Superpocuisson. Le passer au micro-ondes pendant 1 minute. Remuer et réchauffer encore une fois pendant 30 secondes, si nécessaire. Remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Ajouter lentement la crème en remuant jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Répéter pour incorporer toute la crème. Verser le mélange au chocolat dans un contenant ChofÉsertMC moyen profond. Fermer le contenant et congeler pendant 15 minutes. Retirer du congélateur. À la cuillère, prendre ½ c. à soupe du mélange et le rouler pour former une balle. Enrober rapidement de cacao ou de noix. Les placer dans de petites moules en papier. Répéter.

Truffes au chocolat

Ingrédients

1 ½ tasse de brisures de chocolat mi-sucré ou noir
2 c. à soupe de beurre non salé
⅓ tasse de crème à fouetter 35 %
¼ c. à thé du Mélange pour assaisonnement cannelle-vanille
Enrobages : 3 c. à soupe de cacao non sucré ou des noix finement hachées

Verser la crème dans un Micro-pichet. Le passer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis le mettre de côté. Mettre les brisures de chocolat, le beurre et le mélange pour assaisonnement dans la base du Superpocuisson. Le passer au micro-ondes pendant 1 minute. Remuer et réchauffer encore une fois pendant 30 secondes, si nécessaire. Remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Ajouter lentement la crème en remuant jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Répéter pour incorporer toute la crème. Verser le mélange au chocolat dans un contenant ChofÉsertMC moyen profond. Fermer le contenant et congeler pendant 15 minutes. Retirer du congélateur. À la cuillère, prendre ½ c. à soupe du mélange et le rouler pour former une balle. Enrober rapidement de cacao ou de noix. Les placer dans de petites moules en papier. Répéter.

Truffes au chocolat

Ingrédients

1 ½ tasse de brisures de chocolat mi-sucré ou noir
2 c. à soupe de beurre non salé
⅓ tasse de crème à fouetter 35 %
¼ c. à thé du Mélange pour assaisonnement cannelle-vanille
Enrobages : 3 c. à soupe de cacao non sucré ou des noix finement hachées

Verser la crème dans un Micro-pichet. Le passer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis le mettre de côté. Mettre les brisures de chocolat, le beurre et le mélange pour assaisonnement dans la base du Superpocuisson. Le passer au micro-ondes pendant 1 minute. Remuer et réchauffer encore une fois pendant 30 secondes, si nécessaire. Remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Ajouter lentement la crème en remuant jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Répéter pour incorporer toute la crème. Verser le mélange au chocolat dans un contenant ChofÉsertMC moyen profond. Fermer le contenant et congeler pendant 15 minutes. Retirer du congélateur. À la cuillère, prendre ½ c. à soupe du mélange et le rouler pour former une balle. Enrober rapidement de cacao ou de noix. Les placer dans de petites moules en papier. Répéter.

Truffes au chocolat

Ingrédients

1 ½ tasse de brisures de chocolat mi-sucré ou noir
2 c. à soupe de beurre non salé
⅓ tasse de crème à fouetter 35 %
¼ c. à thé du Mélange pour assaisonnement cannelle-vanille
Enrobages : 3 c. à soupe de cacao non sucré ou des noix finement hachées

Verser la crème dans un Micro-pichet. Le passer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis le mettre de côté. Mettre les brisures de chocolat, le beurre et le mélange pour assaisonnement dans la base du Superpocuisson. Le passer au micro-ondes pendant 1 minute. Remuer et réchauffer encore une fois pendant 30 secondes, si nécessaire. Remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Ajouter lentement la crème en remuant jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Répéter pour incorporer toute la crème. Verser le mélange au chocolat dans un contenant ChofÉsertMC moyen profond. Fermer le contenant et congeler pendant 15 minutes. Retirer du congélateur. À la cuillère, prendre ½ c. à soupe du mélange et le rouler pour former une balle. Enrober rapidement de cacao ou de noix. Les placer dans de petites moules en papier. Répéter.

Écorce à la menthe

Ingrédients

1 lb (450 g) de pépites à la vanille et d'écorce aux amandes
¾ tasse de cannes de Noël finement émiettées
2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Placer la Feuille de cuisson en silicone sur une plaque à biscuits. Mettre les pépites à la vanille et l'écorce aux amandes au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Remuer toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

À la cuillère, ajouter les cannes émiettées et 2-3 gouttes de colorant alimentaire rouge. Verser le mélange sur la plaque à biscuits recouverte, en une couche de ¼ po environ. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Le retirer de la plaque à biscuits et le briser en morceaux ou le couper à l'aide d'un coupe-pizza. Conserver dans le contenant Tupperware de son choix.

Écorce à la menthe

Ingrédients

1 lb (450 g) de pépites à la vanille et d'écorce aux amandes
¾ tasse de cannes de Noël finement émiettées
2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Placer la Feuille de cuisson en silicone sur une plaque à biscuits. Mettre les pépites à la vanille et l'écorce aux amandes au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Remuer toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

À la cuillère, ajouter les cannes émiettées et 2-3 gouttes de colorant alimentaire rouge. Verser le mélange sur la plaque à biscuits recouverte, en une couche de ¼ po environ. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Le retirer de la plaque à biscuits et le briser en morceaux ou le couper à l'aide d'un coupe-pizza. Conserver dans le contenant Tupperware de son choix.

Écorce à la menthe

Ingrédients

1 lb (450 g) de pépites à la vanille et d'écorce aux amandes
¾ tasse de cannes de Noël finement émiettées
2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Placer la Feuille de cuisson en silicone sur une plaque à biscuits. Mettre les pépites à la vanille et l'écorce aux amandes au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Remuer toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

À la cuillère, ajouter les cannes émiettées et 2-3 gouttes de colorant alimentaire rouge. Verser le mélange sur la plaque à biscuits recouverte, en une couche de ¼ po environ. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Le retirer de la plaque à biscuits et le briser en morceaux ou le couper à l'aide d'un coupe-pizza. Conserver dans le contenant Tupperware de son choix.

Écorce à la menthe

Ingrédients

1 lb (450 g) de pépites à la vanille et d'écorce aux amandes
¾ tasse de cannes de Noël finement émiettées
2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Placer la Feuille de cuisson en silicone sur une plaque à biscuits. Mettre les pépites à la vanille et l'écorce aux amandes au micro-ondes pendant environ 2 minutes. Remuer toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

À la cuillère, ajouter les cannes émiettées et 2-3 gouttes de colorant alimentaire rouge. Verser le mélange sur la plaque à biscuits recouverte, en une couche de ¼ po environ. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Le retirer de la plaque à biscuits et le briser en morceaux ou le couper à l'aide d'un coupe-pizza. Conserver dans le contenant Tupperware de son choix.

Croquant aux arachides

Ingrédients

1 tasse de sucre

½ tasse de sirop de maïs blanc

1 tasse d'arachides salées

1 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de bicarbonate de soude

Dans la base (ou le milieu) du Superpocuisson Tupperondes®, remuer ensemble le sucre et le sirop. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Remuer et le remettre au micro-ondes pendant encore 2 minutes. Bien remuer. Ajouter les arachides. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Ajouter le beurre et l'extrait de vanille au sirop et bien incorporer. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 ½ minutes de plus. Ajouter le bicarbonate de soude et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux. Si le mélange n'a pas la couleur désirée, le retourner au micro-ondes pendant encore 30 secondes. Verser le mélange sur la plaque à biscuits et laisser refroidir. Le briser en morceaux pour le servir.

Croquant aux arachides

Ingrédients

1 tasse de sucre

½ tasse de sirop de maïs blanc

1 tasse d'arachides salées

1 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de bicarbonate de soude

Dans la base (ou le milieu) du Superpocuisson Tupperondes®, remuer ensemble le sucre et le sirop. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Remuer et le remettre au micro-ondes pendant encore 2 minutes. Bien remuer. Ajouter les arachides. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Ajouter le beurre et l'extrait de vanille au sirop et bien incorporer. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 ½ minutes de plus. Ajouter le bicarbonate de soude et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux. Si le mélange n'a pas la couleur désirée, le retourner au micro-ondes pendant encore 30 secondes. Verser le mélange sur la plaque à biscuits et laisser refroidir. Le briser en morceaux pour le servir.

Croquant aux arachides

Ingrédients

1 tasse de sucre

½ tasse de sirop de maïs blanc

1 tasse d'arachides salées

1 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de bicarbonate de soude

Dans la base (ou le milieu) du Superpocuisson Tupperondes®, remuer ensemble le sucre et le sirop. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Remuer et le remettre au micro-ondes pendant encore 2 minutes. Bien remuer. Ajouter les arachides. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Ajouter le beurre et l'extrait de vanille au sirop et bien incorporer. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 ½ minutes de plus. Ajouter le bicarbonate de soude et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux. Si le mélange n'a pas la couleur désirée, le retourner au micro-ondes pendant encore 30 secondes. Verser le mélange sur la plaque à biscuits et laisser refroidir. Le briser en morceaux pour le servir.

Croquant aux arachides

Ingrédients

1 tasse de sucre

½ tasse de sirop de maïs blanc

1 tasse d'arachides salées

1 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de bicarbonate de soude

Dans la base (ou le milieu) du Superpocuisson Tupperondes®, remuer ensemble le sucre et le sirop. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Remuer et le remettre au micro-ondes pendant encore 2 minutes. Bien remuer. Ajouter les arachides. Le passer au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes. Ajouter le beurre et l'extrait de vanille au sirop et bien incorporer. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 ½ minutes de plus. Ajouter le bicarbonate de soude et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux. Si le mélange n'a pas la couleur désirée, le retourner au micro-ondes pendant encore 30 secondes. Verser le mélange sur la plaque à biscuits et laisser refroidir. Le briser en morceaux pour le servir.

Carrés au chocolat en couches

Comment préparer des carrés au chocolat en couches

- Mesurer les ingrédients secs dans l'ordre de la liste ci-dessous et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 mL.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour carrés au chocolat en couches

½ tasse de cacao 2/3 tasse de cassonade
2/3 tasse de sucre 1 tasse plus 2 c. à soupe de farine
1 tasse de friandises M & M

Pour faire les carrés au chocolat, combiner les ingrédients secs avec :

1 c. à thé de vanille 3 oeufs
2/3 tasse d'huile ½ tasse de noix, facultatif

Verser dans un grand Contenant Chof-É-sertMC peu profond légèrement graissé. Mettre au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 9 minutes et laisser refroidir. Couper avec une spatule. Ou préchauffer le four à 350° F/176° C. Verser dans un moule allant au four de 9 x 13 po/23 x 33 cm légèrement graissé. Cuire au four 40-45 minutes. Utiliser un cure-dent pour tester le degré de cuisson.

Carrés au chocolat en couches

Comment préparer des carrés au chocolat en couches

- Mesurer les ingrédients secs dans l'ordre de la liste ci-dessous et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 mL.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour carrés au chocolat en couches

½ tasse de cacao 2/3 tasse de cassonade
2/3 tasse de sucre 1 tasse plus 2 c. à soupe de farine
1 tasse de friandises M & M

Pour faire les carrés au chocolat, combiner les ingrédients secs avec :

1 c. à thé de vanille 3 oeufs
2/3 tasse d'huile ½ tasse de noix, facultatif

Verser dans un grand Contenant Chof-É-sertMC peu profond légèrement graissé. Mettre au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 9 minutes et laisser refroidir. Couper avec une spatule. Ou préchauffer le four à 350° F/176° C. Verser dans un moule allant au four de 9 x 13 po/23 x 33 cm légèrement graissé. Cuire au four 40-45 minutes. Utiliser un cure-dent pour tester le degré de cuisson.

Carrés au chocolat en couches

Comment préparer des carrés au chocolat en couches

- Mesurer les ingrédients secs dans l'ordre de la liste ci-dessous et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 mL.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour carrés au chocolat en couches

½ tasse de cacao 2/3 tasse de cassonade
2/3 tasse de sucre 1 tasse plus 2 c. à soupe de farine
1 tasse de friandises M & M

Pour faire les carrés au chocolat, combiner les ingrédients secs avec :

1 c. à thé de vanille 3 oeufs
2/3 tasse d'huile ½ tasse de noix, facultatif

Verser dans un grand Contenant Chof-É-sertMC peu profond légèrement graissé. Mettre au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 9 minutes et laisser refroidir. Couper avec une spatule. Ou préchauffer le four à 350° F/176° C. Verser dans un moule allant au four de 9 x 13 po/23 x 33 cm légèrement graissé. Cuire au four 40-45 minutes. Utiliser un cure-dent pour tester le degré de cuisson.

Carrés au chocolat en couches

Comment préparer des carrés au chocolat en couches

- Mesurer les ingrédients secs dans l'ordre de la liste ci-dessous et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 mL.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour carrés au chocolat en couches

½ tasse de cacao 2/3 tasse de cassonade
2/3 tasse de sucre 1 tasse plus 2 c. à soupe de farine
1 tasse de friandises M & M

Pour faire les carrés au chocolat, combiner les ingrédients secs avec :

1 c. à thé de vanille 3 oeufs
2/3 tasse d'huile ½ tasse de noix, facultatif

Verser dans un grand Contenant Chof-É-sertMC peu profond légèrement graissé. Mettre au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 9 minutes et laisser refroidir. Couper avec une spatule. Ou préchauffer le four à 350° F/176° C. Verser dans un moule allant au four de 9 x 13 po/23 x 33 cm légèrement graissé. Cuire au four 40-45 minutes. Utiliser un cure-dent pour tester le degré de cuisson.

Soupe en couches en bouteille

Comment préparer la soupe en couches

- Mesurer les ingrédients secs et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 L dans l'ordre de la liste ci-dessous.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour la Soupe de boeuf au chili en bouteille

1/3 tasse d'oignons émincés déshydratés
2 à 3 c. à soupe de poudre de chili
2 c. à soupe de coriandre déshydratée ou de flocons de persil
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de sel
½ c. à thé d'ail émincé, déshydraté
1/2 tasse de haricots rouges secs
1/2 tasse de petits haricots blancs secs
1/2 tasse de haricots noirs secs

Dans une Marmite, faire rissoler 2 livres de boeuf haché ou de macreuse désossée dans 1 cuillère à soupe d'huile végétale; égoutter. Ajouter les ingrédients de la bouteille, plus 6 tasses d'eau, porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 1 ½ à 2 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter 2 grandes boîtes de tomates avec le jus. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 15 minutes. Donne 8 portions.

Soupe en couches en bouteille

Comment préparer la soupe en couches

- Mesurer les ingrédients secs et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 L dans l'ordre de la liste ci-dessous.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour la Soupe de boeuf au chili en bouteille

1/3 tasse d'oignons émincés déshydratés
2 à 3 c. à soupe de poudre de chili
2 c. à soupe de coriandre déshydratée ou de flocons de persil
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de sel
½ c. à thé d'ail émincé, déshydraté
1/2 tasse de haricots rouges secs
1/2 tasse de petits haricots blancs secs
1/2 tasse de haricots noirs secs

Dans une Marmite, faire rissoler 2 livres de boeuf haché ou de macreuse désossée dans 1 cuillère à soupe d'huile végétale; égoutter. Ajouter les ingrédients de la bouteille, plus 6 tasses d'eau, porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 1 ½ à 2 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter 2 grandes boîtes de tomates avec le jus. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 15 minutes. Donne 8 portions.

Soupe en couches en bouteille

Comment préparer la soupe en couches

- Mesurer les ingrédients secs et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 L dans l'ordre de la liste ci-dessous.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour la Soupe de boeuf au chili en bouteille

1/3 tasse d'oignons émincés déshydratés
2 à 3 c. à soupe de poudre de chili
2 c. à soupe de coriandre déshydratée ou de flocons de persil
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de sel
½ c. à thé d'ail émincé, déshydraté
1/2 tasse de haricots rouges secs
1/2 tasse de petits haricots blancs secs
1/2 tasse de haricots noirs secs

Dans une Marmite, faire rissoler 2 livres de boeuf haché ou de macreuse désossée dans 1 cuillère à soupe d'huile végétale; égoutter. Ajouter les ingrédients de la bouteille, plus 6 tasses d'eau, porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 1 ½ à 2 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter 2 grandes boîtes de tomates avec le jus. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 15 minutes. Donne 8 portions.

Soupe en couches en bouteille

Comment préparer la soupe en couches

- Mesurer les ingrédients secs et les disposer en couches dans une Bouteille d'eau Éco TupperwareMC de 16 oz liq./500 L dans l'ordre de la liste ci-dessous.
- Bien fermer la bouteille.
- Attacher une étiquette-cadeau avec les ingrédients et les instructions.

Ingrédients pour la Soupe de boeuf au chili en bouteille

1/3 tasse d'oignons émincés déshydratés
2 à 3 c. à soupe de poudre de chili
2 c. à soupe de coriandre déshydratée ou de flocons de persil
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de sel
½ c. à thé d'ail émincé, déshydraté
1/2 tasse de haricots rouges secs
1/2 tasse de petits haricots blancs secs
1/2 tasse de haricots noirs secs

Dans une Marmite, faire rissoler 2 livres de boeuf haché ou de macreuse désossée dans 1 cuillère à soupe d'huile végétale; égoutter. Ajouter les ingrédients de la bouteille, plus 6 tasses d'eau, porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 1 ½ à 2 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter 2 grandes boîtes de tomates avec le jus. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 15 minutes. Donne 8 portions.

Caramel micro-ondes

Ingrédients

- 1 bâtonnet de beurre (½ tasse) à température de la pièce
- 2 tasses de sucre
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 10 grandes guimauves
- 1 tasse de brisures de chocolat (ou de caramel écossais ou de beurre d'arachides)

Mettre le beurre, le sucre et le lait évaporé dans un plat du Superpocuisson TupperOndes® de 3 qt./3 L. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 ½ minutes. Remuer et remettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes. Ajouter immédiatement les guimauves et les brisures de chocolat. Remuer jusqu'à ce que les guimauves et les brisures de chocolat soient complètement fondues. Étaler le mélange dans le couvercle du Superpocuisson TupperOndes®. Laisser reposer jusqu'à ce que le tout soit ferme.

Caramel micro-ondes

Ingrédients

- 1 bâtonnet de beurre (½ tasse) à température de la pièce
- 2 tasses de sucre
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 10 grandes guimauves
- 1 tasse de brisures de chocolat (ou de caramel écossais ou de beurre d'arachides)

Mettre le beurre, le sucre et le lait évaporé dans un plat du Superpocuisson TupperOndes® de 3 qt./3 L. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 ½ minutes. Remuer et remettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes. Ajouter immédiatement les guimauves et les brisures de chocolat. Remuer jusqu'à ce que les guimauves et les brisures de chocolat soient complètement fondues. Étaler le mélange dans le couvercle du Superpocuisson TupperOndes®. Laisser reposer jusqu'à ce que le tout soit ferme.

Caramel micro-ondes

Ingrédients

- 1 bâtonnet de beurre (½ tasse) à température de la pièce
- 2 tasses de sucre
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 10 grandes guimauves
- 1 tasse de brisures de chocolat (ou de caramel écossais ou de beurre d'arachides)

Mettre le beurre, le sucre et le lait évaporé dans un plat du Superpocuisson TupperOndes® de 3 qt./3 L. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 ½ minutes. Remuer et remettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes. Ajouter immédiatement les guimauves et les brisures de chocolat. Remuer jusqu'à ce que les guimauves et les brisures de chocolat soient complètement fondues. Étaler le mélange dans le couvercle du Superpocuisson TupperOndes®. Laisser reposer jusqu'à ce que le tout soit ferme.

Caramel micro-ondes

Ingrédients

- 1 bâtonnet de beurre (½ tasse) à température de la pièce
- 2 tasses de sucre
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 10 grandes guimauves
- 1 tasse de brisures de chocolat (ou de caramel écossais ou de beurre d'arachides)

Mettre le beurre, le sucre et le lait évaporé dans un plat du Superpocuisson TupperOndes® de 3 qt./3 L. Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 ½ minutes. Remuer et remettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes. Ajouter immédiatement les guimauves et les brisures de chocolat. Remuer jusqu'à ce que les guimauves et les brisures de chocolat soient complètement fondues. Étaler le mélange dans le couvercle du Superpocuisson TupperOndes®. Laisser reposer jusqu'à ce que le tout soit ferme.