

As seen on Page 31 of the Holiday 2006 Catalogue

Chocolate Crunch Cupcakes Makes 18

1 (18.25 oz.) package of chocolate cake mix

Ingredients to prepare cupcakes

1 tub prepared chocolate frosting

1 tub prepared coconut pecan frosting

½ cup chocolate chips

6 oz. chopped mixed nuts

- Prepare 18 cupcakes according to package instructions. Do not use cup cake liners, grease or spray cupcake pans.
- Slice each cupcake into 3 layers.
- Spread frosting over each layer and sprinkle with nuts and chocolate chips, stacking layers.
- Frost tops and sprinkle with chopped nuts and chocolate chips.
- Mix chocolate and coconut pecan frosting layers as desired.
- Place on Rectangular Cake Taker to store and serve.

Tip: 1 (6oz.) bag of Nut and Sweet Trail mix may be substituted for the mixed nuts.

Tel qu'illustré en page 31 du catalogue des Fêtes 2006.

Petits gâteaux croquants au chocolat Donne 18

1 pqt (18,25 oz.) de mélange à gâteau au chocolat

Ingédients pour préparer les petits gâteaux

1 pot de glaçage au chocolat tout prêt

1 pot de glaçage aux noix de coco et pacanes tout prêt

½ tasse de brisures de chocolat

6 oz de noix hachées diverses

- Préparer 18 petits gâteaux selon les instructions sur l'emballage. Ne pas chemiser, ni graisser ni vaporiser les moules à gâteaux.
- Trancher chaque petit gâteau pour donner trois épaisseurs.
- Étaler le glaçage sur chaque couche et saupoudrer de noix et de brisures de chocolat.
- Glacer le dessus et saupoudrer de noix et de brisures de chocolat.
- Alternier les couches de glaçage au chocolat ou aux noix selon le goût.
- Disposer sur la Cloche à gâteau rectangulaire pour emporter et servir.

Petit conseil : on peut substituer aux noix 1 sac (6oz) de mélange de randonnée.