

# Sucettes d'Halloween

8 sucettes •  Difficile •  Préparation 25 mn •  Cuisson 20 mn • Repos 10 mn



## Ingrédients

- ✓ 115 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 c. à café de levure
- ✓ 1 c. à café de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 100 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 1 c. à café d'arôme de vanille

### Pour le glaçage au beurre :

- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 250 g de sucre glace

### Pour le glaçage à la margarine :

- ✓ 75 g de margarine
- ✓ 75 g de sucre glace
- ✓ Colorant vert

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier verser la **Farine Loprofin**, le beurre ramolli, le sucre, la levure, le **Substitut d'œuf Loprofin**, le **SNO-PRO Loprofin**, l'arôme de vanille et mélanger le tout au batteur. Verser le mélange dans un moule et faire cuire au four 20 minutes.

Préparer le glaçage au beurre en travaillant le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter progressivement la moitié du sucre glace et bien mélanger : au début le mélange est sablé puis au fur et à mesure il se transforme en crème.

Une fois le gâteau sorti du four et refroidi, l'émietter dans un saladier, puis le mélanger avec le glaçage au beurre. Former des boules avec la pâte obtenue et les planter sur des bâtons de sucette. Mettre les sucettes au frais pendant au moins 10 minutes.

Préparer un second glaçage plus liquide à la margarine : mélanger la margarine et le sucre glace puis fouetter vigoureusement jusqu'à épaississement. Pour une ambiance Halloween ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire vert. Tremper les sucettes dans le glaçage. S'il n'est pas assez solide, remettre les sucettes au frais pour qu'il durcisse.

## **ASTUCE Toque Chef :**

Ces sucettes s'adaptent à d'autres thèmes en faisant varier les couleurs des colorants. Pour varier les saveurs, utiliser le **gâteau au chocolat Cake Mix Loprofin** comme base pour les sucettes.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	459 kcal	0,2 g	9 mg	12 mg	4 mg	18 mg	14 mg	8 mg
			1/2 part	1/2 part	1/3 part	1/3 part	1/2 part	

# Desserts