



Whoopie ! C'est la Saint-Jean!

[DESSERTS](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

11 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une boîte de mélange à gâteau à la vanille
- Une boîte de pouding à la vanille Jell-O
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine
- 1 bouteille de colorant bleu
- 1 boîte de glaçage à la vanille (genre Betty Crocker - ou glaçage à la vanille de votre choix)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Mélanger tous les ingrédients ensemble (sauf le crémage) avec un batteur.
3. Sur une plaque à pâtisserie (couverte d'un papier parchemin), faire des boules avec le mélange d'une cuillère à soupe environ. Pour avoir de beaux biscuits ronds, aplatissez légèrement votre boule de pâte.
4. Faire cuire 11 minutes. Laisser refroidir complètement.
5. Prendre un premier biscuit et étendre une bonne couche de glaçage. Recouvrir d'un deuxième biscuit.