



**Petits et grands vont se régaler.**

## **Des desserts de Pâques en 5 minutes!**

**Vous cherchez un dessert de Pâques simple, facile et délicieux avec ou sans chocolat? Un gâteau de Pâques amusant à faire avec les enfants? Ou juste un simple quatre-heures avec un clin d'œil au printemps? Ces desserts amusants et simples pour Pâques ne sont pas difficiles à faire. Au travail!**

### **Granola cups met snoepeitjes**

**Simpel, snel en superlekker! Deze krokante Paasnestjes met chocolade en rice krispies zijn het perfecte dessertje voor Pasen. Laat de kids helpen en maak er samen een feestelijk moment van!**

#### **Dit heb je nodig:**

- 450 gram Mars-repen
- 130 gram ongezouten boter
- 170 gram cornflakes
- 2 handen vol snoepeitjes

#### **Aan de slag:**

1. Laat de mars samen met de boter smelten op een laag vuur, meng het geheel goed onder elkaar.
2. Meng de rice krispies goed onder de chocolade.
3. Vul de muffinvormpjes met een grote eetlepel van het mengsel en druk aan in het midden. Dit kan je doen door een eetlepel te gebruiken en een kuiltje in het vormpje te maken. Wacht niet tot het mengsel is afgekoelt, anders stolt het zonder het juiste formaat te hebben.
4. Plaats je gevulde muffinvormpjes voor 2 uur in de koelkast. Werk ze daarna af met de snoepeitjes.



## Choctail pour Pâques

**Ce délicieux cocktail ou mocktail est un petit plaisir coupable pour Pâques. Délicieux, simple et prêt en un rien de temps.**

### **Vous avez besoin de:**

- 4 pièces de Chocolat creux de Pâques
- 60 ml Sirop de caramel
- 120 ml Baileys
- Gros sel de mer

### **Au travail:**

1. Coupez le morceau du dessus du chocolat de Pâques et mangez-le ?
2. Trempez le dessus d'abord dans le sirop de caramel puis dans le sel de mer.
3. Mélangez le Baileys avec le sirop de caramel.
4. Versez le mix dans le chocolat de Pâques et buvez!
5. Pour la version pour les kids, remplacez le Baileys par du lait chocolaté!



## Gâteau d'agneaux pour Pâques

Cette idée amusante est idéale pour personnaliser complètement un gâteau au fromage prêt à l'emploi ou ennuyeux pour Pâques. Facile à réaliser et donc parfait pour les débutants et que les enfants peuvent aussi faire!

### Vous avez besoin de:

- 1 cheesecake (prêt à l'emploi de votre SPAR [ou faites vous-même un délicieux gâteau au fromage](#))
- 1 sachet de marshmallows
- 1 marqueur alimentaire Dr. Oetker (brun ou noir)
- 1 œuf de Pâques en sucre, ou un autre bonbon

### Au travail:

1. Couvrez le cheesecake avec des marshmallows comme sur la photo. Attention de conserver une petite ouverture pour la visage du petit agneau.
2. Prenez deux marshmallows roses, coupez-les en deux et faites-en des petites oreilles que vous placez sur les marshmallows.
3. Déposez un bonbon en guise de nez sur le cheesecake.
4. Dessinez un petit visage sur le cheesecake pour un effet 'bunny'!





## Petits œufs de Pâques fourrés de mousse au chocolat

**Des petits œufs en chocolat et de la mousse au chocolat en 1 recette? C'est juste paradisiaque! Personne ne peut résister à ces petits œufs joyeux et colorés...**

**Pour 4 pièces vous avez besoin de:**

- 4 œufs de Pâques creux en chocolat (au choix)
- 200g de mousse au chocolat (blanche ou brune) - [Conseil: découvrez ici toutes nos recettes de mousse au chocolat!](#)
- des petits œufs en sucre et un arc-en-ciel fantaisie pour la décoration.

**Au travail:**

1. Avec un couteau coupez le petit chapeau des œufs de Pâques en chocolat.
2. Mettez la mousse au chocolat dans une poche à douille.
3. Remplissez complètement chaque petit œuf avec la mousse au chocolat jusqu'à ce qu'une belle touffe soit visible au-dessus.
4. Décorez le dessus avec les petits œufs en sucre et l'arc-en-ciel.

*Conseil: pour la décoration vous pouvez aussi utiliser des granulés, de la menthe fraîche, du fruit frais ou des copeaux de coco!*



## Brownies faciles pour Pâques

**La simplicité décore bien! Et ces brownies en sont la preuve. C'est sans aucun doute le dessert le plus simple et le plus rapide que vous puissiez faire pour Pâques. Idéal aussi pour laisser cuire et décorer par les enfants!**

### **Vous avez besoin de:**

- 1 paquet de brownies prêts à l'emploi [ou avec cette recette cuisez vous-même des brownies tendres et délicieux.](#)
- Crème pâtissière prêts à l'emploi
- Petits œufs de Pâques en sucre pour la décoration

### **Au travail:**

1. Coupez les brownies en morceaux correspondant à une bouchée.
2. Suivez les instructions sur l'emballage pour la crème pâtissière puis remplissez-en votre poche à douille.
3. Placez une petite touffe de crème sur chaque brownie.
4. Décorez vos brownies pascals avec des petits œufs de Pâques en sucre.



## Encore plus de desserts faciles

Avec ces conseils pratiques et ces astuces vous transformez un gâteau ou un cake existant en un dessert Pâques super bon.

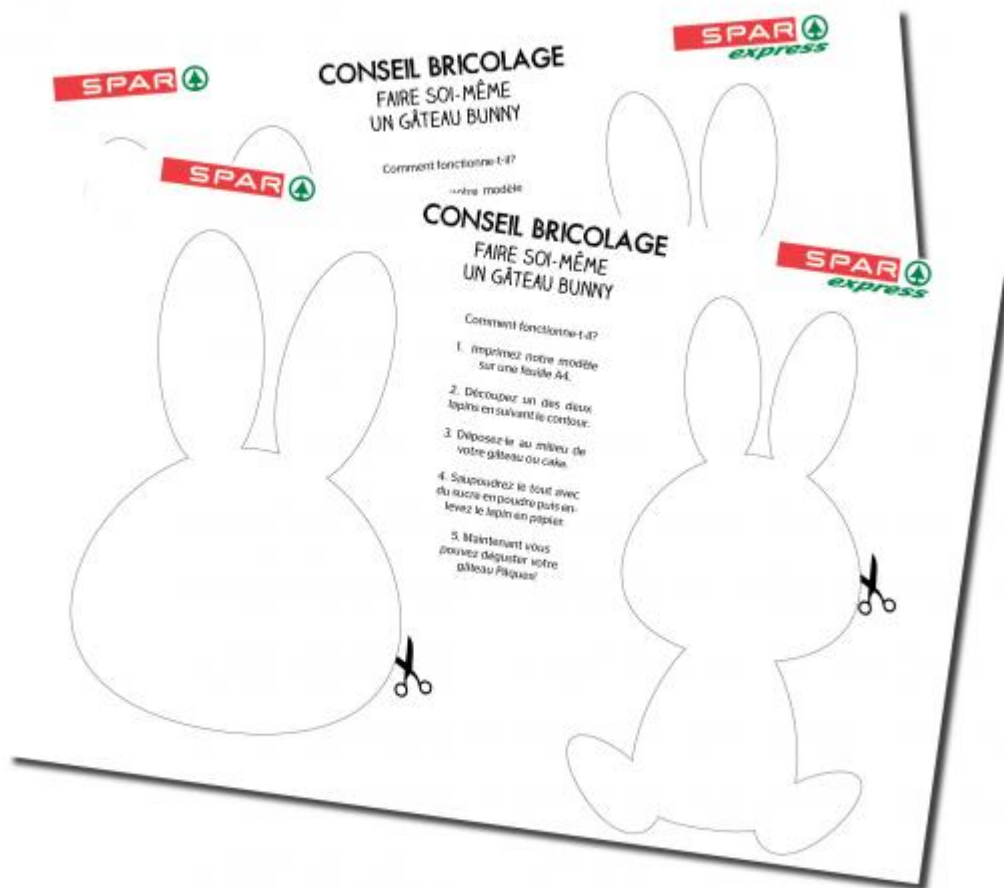
### Décorer des gâteaux pour Pâques

Personnalisez votre cake ou gâteau Pâques avec [notre modèle](#) super cool.

Comment fonctionne-t-il?

1. Imprimez notre modèle sur une feuille A4.
2. Découpez un des deux lapins en suivant le contour.
3. Déposez-le au milieu de votre gâteau ou cake.
4. Saupoudrez le tout avec du sucre en poudre puis enlevez le lapin en papier.
5. Maintenant vous pouvez déguster votre gâteau Pâques!

› [Téléchargez ici le modèle pour faire vous-même un petit lapin sur votre gâteau.](#)



## Des cakes super cool pour Pâques

Faites de votre cake existant un vrai cake pascal grâce à nos conseils en cakes & gâteaux.

1. Imprimez ce modèle sur une feuille A4 ou utilisez éventuellement du papier glacé ou de couleur.
2. Coupez les décorations en suivant les contours puis collez-les sur des bois à brochette.
3. Juste avant de servir disposez-les sur votre cake ou gâteau, et c'est prêt!

› [Téléchargez ici le modèle pour faire vous-même des super cakes amusants.](#)





### CONSEIL BRICOLAGE FAIRE SOI-MÊME DES SUPER CAKES POUR PÂQUES

Découpez les modèles de lapin et collez-les  
séparément sur des biscuits à bûchettes.



### CONSEIL BRICOLAGE FAIRE SOI-MÊME DES SUPER CAKES POUR PÂQUES

- Comment fonctionne-t-il ?
1. Imprimez ce modèle sur une feuille A4 ou utilisez éventuellement du papier glacé ou de couleur.
  2. Coupez les décorations en suivant les contours puis collez-les sur des biscuits à bûchettes.
  3. Juste avant de servir disposez-les sur votre cake ou gâteau, et c'est prêt !

\*Biscuits recommandés pour les modèles sur les 4 cakes, vous les trouvez sur [www.spar.be/fr/biscuits](http://www.spar.be/fr/biscuits).

- Comment fonctionne-t-il ?
1. Imprimez ce modèle sur une feuille A4 ou utilisez éventuellement du papier glacé ou de couleur.
  2. Coupez les décorations en suivant les contours puis collez-les sur des biscuits à bûchettes.
  3. Juste avant de servir disposez-les sur votre cake ou gâteau, et c'est prêt !

\*Biscuits recommandés pour les modèles sur les 4 cakes, vous les trouvez sur [www.spar.be/fr/biscuits](http://www.spar.be/fr/biscuits).



Collez un peu d'eau sur le  
bas pour un bon adhérent !