

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.