

# Buddy the Elf™<sup>s</sup> Snowball Cake Truffles

with Cream Cheese Frosting &  
Shredded Coconut

75 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Grease a 9x13-inch baking dish with 2 tsp softened butter. Line a large baking sheet with parchment paper.

## Bust out

2 medium bowls, measuring spoons, shallow dish, spatula, large bowl, measuring cups, whisk

## Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Sour Cream	6 tbsps
Cream Cheese	250 g
Cinnamon	1 tsp
Icing Sugar	¼ cup
Unsweetened Shredded Coconut	12 tbsps
Baking Powder	1 ¼ tsp
Baking Soda	¼ tsp
White Sugar	½ cup
Egg	1
Pumpkin Pie Spice Mix	1 tsp
Milk*	10 tbsps
Oil*	
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep and make cake

- In a large bowl, whisk together **flour, cinnamon, pumpkin pie spice mix, 1 ¼ tsp baking powder, ¼ tsp baking soda** and **½ tsp salt**.
- In a medium bowl, whisk together **sour cream, egg, 6 tbsps milk** and **½ cup oil**.
- Add **wet ingredients** to the bowl with the **dry ingredients**, then stir with a spatula until combined.
- Transfer **batter** to the prepared baking dish and spread evenly using the back of a spoon or spatula.
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown, 15-18 min.
- Transfer baking dish to a wire rack and allow **cake** to cool for 5 minutes after baking.



## 3 Make frosting and finish truffles

- Place **cream cheese** in a medium microwave-safe bowl and microwave until soft, 20-30 seconds.
- Whisk in **icing sugar** and **4 tbsps milk** until smooth and **frosting** reaches a drizzling consistency.
- Working **one truffle** a time, add to bowl with frosting. Using a fork, gently lift **truffle**, letting excess frosting drip off. (**TIP:** Lightly tap the fork on the side of the bowl if necessary!)



## 2 Form truffles

- Leaving browned edges in dish, scoop **cake** into a medium bowl. Transfer to the fridge to cool, 5 min. (**TIP:** Spread cake out along sides of bowl to cool more quickly!)
- Once cool enough to handle, scoop out **1 packed tbsp of cake**, then squeeze until a smooth **dough** forms. Roll into a ball using palms. Repeat with **remaining cake**. (**TIP:** If truffle mixture is too dry to stick together, add water 1 tbsps at a time!)
- Transfer **cake balls** to a plate, then refrigerate until ready to use.



## 4 Finish and serve

- Using a second fork, gently push the **frosted truffle** onto a parchment-lined baking sheet. (**TIP:** If frosting becomes too thick, microwave for 10 sec and stir until smooth!)
- Transfer **frosted truffles** to the refrigerator for 5 min.
- Transfer **shredded coconut** to a shallow dish.
- Working **one truffle** at a time, gently roll **truffles coconut** to coat.
- Transfer **truffles** to a serving platter.

# Truffes de gâteau boules de neige de Buddy le lutin avec glaçage au fromage à la crème et noix de coco râpée

75 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Graisser un plat de cuisson de 23 x 33 cm (9 x 13 po) avec 2 c. à thé de beurre ramolli. Couvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.

## Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, assiette creuse, spatule, grand bol, tasses à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Crème sure	6 c. à soupe
Fromage à la crème	250 g
Cannelle	1 c. à thé
Sucre à glacer	¼ tasse
Noix de coco non sucrée, râpée	12 c. à soupe
Poudre à pâte	1 ¼ c. à thé
Bicarbonate de soude	¼ c. à thé
Sucre blanc	½ tasse
Œuf	1
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Lait*	10 c. à soupe
Huile*	
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



## 1 Préparer et faire le gâteau

- Dans un grand bol, fouetter la **farine**, la **cannelle**, le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, **1 ¼ c. à thé de poudre à pâte**, **¼ c. à thé de bicarbonate de soude** et **½ c. à thé de sel**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **crème sure**, l'**œuf**, **6 c. à soupe de lait** et **½ tasse d'huile**.
- Ajouter les **ingrédients humides** aux **ingrédients secs**, puis remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Transférer la **pâte à gâteau** dans le plat de cuisson préparé puis l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule ou du dos d'une cuillère.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que la **gâteau** soit doré.
- Transférer le plat de cuisson sur une grille et laisser refroidir le **gâteau** pendant 5 min.



## 3 Faire le glaçage et terminer les truffes

- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, chauffer le **fromage à la crème** de 20 à 30 s, jusqu'à ce qu'il ramollisse.
- Incorporer en fouettant le **sucre à glacer** et **4 c. à soupe de lait**, jusqu'à ce que le **glaçage** soit homogène et suffisamment liquide pour être versée en filet.
- Ajouter **une truffe** à la fois dans le bol contenant le **glaçage**. À l'aide d'une fourchette, soulever la **truffe** et laisser égoutter l'excédent de glaçage. (**CONSEIL** : Taper légèrement la fourchette sur le côté du bol, au besoin.)



## 2 Former les truffes

- En laissant les bords brunis dans le plat, transférer le **gâteau** à la cuillère dans un bol moyen propre. Refroidir au frigo pendant 5 min. (**CONSEIL** : Étaler le gâteau le long des parois du bol pour qu'il refroidisse plus rapidement!)
- Lorsque le **gâteau** sera assez froid pour être manipulé, prélever **1 c. à soupe de gâteau**, puis presser jusqu'à l'obtention d'une **pâte lisse**. Rouler en boule à l'aide des paumes des mains. Répéter avec le **reste du gâteau**. (**CONSEIL** : Si le mélange de truffes est trop sec pour adhérer, ajouter de l'eau 1 c. à soupe à la fois.)
- Transférer les **boules** dans une assiette, puis réfrigérer.



## 4 Terminer et servir

- À l'aide d'une autre fourchette, pousser délicatement la **truffe glacée** sur la plaque à cuisson préparée. (**CONSEIL** : Si le glaçage devient trop épais, le passer au micro-ondes pendant 10 s et le remuer jusqu'à ce qu'il soit lisse!)
- Transférer les **truffes glacées** au frigo et laisser refroidir 5 min.
- Verser la **noix de coco râpée** dans une assiette creuse.
- Rouler délicatement **une truffe** à la fois dans la **noix de coco**, jusqu'à ce qu'elle soit complètement recouverte.
- Transférer les **truffes** dans un plat de service.