

# Cake Pops

## Ingrédients pour 18 cake pops :

- 90g de beurre
- 90 de chocolat noir ou au lait ou praliné ou mélange
- 2 œufs
- 90g de sucre
- 50g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- moule à cake pops et 18 bâtonnets

Pour les glaçages et la décoration : on peut varier les possibilités mais voici quelques idées

- 30g de chocolat noir pour fixer les bâtonnets
  - des vermicelles au chocolat
  - des pralin et/ ou noix de coco rappée
  - 50g de chocolat (noir, blanc ou au lait)
  - 20g de beurre
  - 2 c.à.s. d'eau
  - 40g de sucre glace
- } On peut faire plusieurs glaçages

Préchauffer le four à 180° - 200°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans un saladier ou le robot, mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé puis la farine. Une fois la pâte homogène, rajouter le mélangeur chocolat-beurre.

Remplir avec l'appareil le moule à cake pops et mettre au four environ 15 minutes. Laisser refroidir à la sortie.

Faire fondre les 30g de chocolat noir, y tremper les bâtonnets et les enfoncer jusqu'à la moitié de la boule. Les remettre sur le socle et mettre au frais quelques instant pour que la fixation soit la meilleure possible.

Pendant ce temps préparer les glaçages et mettre les autres éléments de décoration dans des bols.

Sortir les cake pops, les napper de glaçage et les décorer. Remettre au frais le temps que le glaçage durcisse.

