

## « Cake pops – recette de base »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 12 – 15 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

### Ingrédients (pour 30 cake pops environ) :

- 55g de farine
- 55g de sucre
- 55g de beurre
- 1 œuf
- ½ c. à café de levure chimique

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre et la levure avec une cuillère à bois.
3. Ajoutez le beurre ramolli et les œufs battus. Mélangez bien. Ajoutez éventuellement du colorant si vous souhaitez donner de la couleur à votre gâteau.
4. Versez le mélange dans le moule à cake pops, en remplissant jusqu'au bord. Fermez le moule et faites cuire environ 12 à 15 mm, puis laissez refroidir dans le moule.
5. Lorsque les boules de gâteau ont bien refroidi, les démouler et les placer entre 30mm et 1h au réfrigérateur.



*Vous pouvez doubler les quantités des ingrédients, ou utiliser la moitié et conserver le reste pour une utilisation ultérieure. Cette pâte se congèle parfaitement.*

**Ingrédients pour un glaçage chocolat (type ganache) :**

- 100g de chocolat
- 100g de crème liquide

**Préparation :**

1. Faites fondre le chocolat et la crème, mélangez bien.
2. Plantez le bâton de sucette dans chaque boule de gâteau après l'avoir enrobé de chocolat. Laissez sécher (placez au réfrigérateur si besoin).



3. Une fois le chocolat autour des bâtons sec, enrobez totalement les cake pops de chocolat en les trempant dans la préparation.
4. Parsemez de déco en tout genre. Plantez-les sur un support (carton, polystyrène...) pour les laisser sécher.