



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 20 cakes pops environ

- 60g de poudre de noisettes
- 1 œuf
- 80g beurre mou
- 100g sucre fin
- 100ml de lait d'amande ou de vache
- 130g de farine
- 1 c.à café de levure chimique
- 1 moule à « CAKE POPS »

Ingrédients pour le nappage « maison » :

- 80g de beurre mou
- 2 c.à soupe de cacao en poudre non sucré (type VAN HOUTEN)
- 60ml de lait
- 100g de pralin pour le saupoudrage des bouchées

Cakes Pops au Pralin

PREPARATION

1 – Préchauffer le four à 160°C.

2 - Battre au fouet le beurre mou et le sucre pendant 4 mn : on obtient un mélange crémeux.

3 - Ajouter l'œuf entier et continuer à battre vivement.

4 - Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, le lait d'amande, la poudre de noisettes préalablement torréfiée dans une poêle pendant 5 mn.

5 - Continuer à battre environ 2 mn jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et léger.

6 - Remplir les 1/2 sphères d'un moule à « CAKE POPS ». Fermer en déposant le couvercle.

CUISSON : Mettre au four à chaleur tournante à 160°C pendant 20 mn. Puis sortir du four et laisser refroidir les bouchées sur une grille après démoulage.

PREPARATION après cuisson : A ce moment précis, laisser aller son imagination ! Tous types de nappage peuvent être réalisés.

Vous avez 2 possibilités :

- soit un nappage de type « Candy melts Wilton » . Vous trouverez chez **THEMADECO** un immense choix de couleurs et goûts différents.

- soit faire un nappage « maison » : Je propose un nappage au chocolat noir : Mettre tous les ingrédients du nappage dans un bol. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter pour obtenir une préparation lisse et onctueuse (au besoin, ajouter un peu de sucre glace ou de lait pour obtenir la texture désirée).

Dans les 2 cas, baigner les bouchées dans le nappage, saupoudrez de pralin puis déposer chaque bouchée dans une petite caissette papier. Laisser sécher.