



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 20 cakes pops environ

- 60g de noix de coco en poudre
- 1 gros œuf
- 80g beurre mou
- 100g sucre fin
- 100ml de lait de coco
- 130g de farine
- 1 c.à café de levure chimique
- arôme naturel « noix de coco » (*facultatif*)
- 1 moule à « CAKE POPS »

Ingrédients pour le nappage « maison » :

- 200g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 c.à soupe de coulis de framboise
- quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- noix de coco en poudre.

Cakes Pops à la noix de coco

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 de coco et la poudre de coco.
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.

CUISSON : Mettre en cuisson pour 20 mn dans un four à chaleur tournante à 160°C. Après la cuisson, les laisser refroidir hors du four.

PREPARATION après cuisson : A ce moment précis, faire appel son imagination ! Tous types de nappages peuvent être réalisés.

Je propose un nappage « framboise » : pour la couleur et le goût de fruits rouges qui s'allient bien avec la noix de coco. Pour le décor final, saupoudrer de noix de coco.

Vous avez 2 possibilités :

- soit un nappage de type « Candy melts Wilton ». Vous trouverez chez **THEMADECO** un immense choix.
- soit faire un nappage « maison » : pour cela, mélanger 200g de sucre glace avec 1 blanc d'œuf, 1 c.à soupe de coulis de framboise, quelques gouttes de colorant alimentaire rouge.

Dans les 2 cas, baigner les bouchées dans le nappage, les saupoudrer de noix de coco puis les déposer dans une petite caissettes en papier. Enfoncer un petit bâtonnet coloré pour faciliter la dégustation.

Laisser sécher.