



RECETTE AVEC



POPCAKES



POPCAKES

INGRÉDIENTS

• Pour le gâteau :

- 90 g de beurre
- 90 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

• Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat noir
- Des sucres de décorations

Préparation : 30 min

40 parts

Cuisson : 17 min

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre et ajoutez-y les œufs, le sucre et la farine.
3. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
4. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans un moule à PopCakes. N'hésitez pas à bien les remplir.
6. Faites cuire au four environ 17 min.
7. Attention il ne faut pas ouvrir le moule tant qu'il n'est pas entièrement froid, démoulez et découpez l'excédent avec des ciseaux pour obtenir des boules nettes.

Le glaçage :

10. Faites fondre du chocolat, plongez le bout de chaque bâtonnet dans du chocolat fondu puis insérez le bâtonnet dans chaque boule, vous pouvez les remettre ensuite dans l'empreinte du moule pour les caler.
11. Mettez au réfrigérateur les boules avec les bâtonnets jusqu'à ce que le chocolat fige complètement (c'est ce qui va lier et coller les bâtons au gâteau).
12. Plongez délicatement les PopCakes dans du chocolat fondu et mettez dans un présentoir ou polystyrène.
13. Parsemez de décors en sucre et mettez au frais jusqu'à ce que le chocolat fige !