

CAKE POPS CARAMBAR

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 mn
- **Temps de cuisson** : 15 à 20 mn



Ingrédients pour 50 à 60 cake pops

- 20 Carambars
- 1 verre de lait
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 300 g de chocolat noir ou au lait
- Vermicelles, sucre coloré....

Etapes de préparation

- Préchauffer le four à 180° et « éplucher » les Carambars.
- Mélanger énergiquement les œufs et le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange farine-levure.
- Mettre les Carambars dans une casserole à feu moyen avec le lait et le beurre coupé en morceaux. Mélanger sans arrêt jusqu'à ce que tous les Carambars soient totalement fondus (cela peut prendre un peu de temps).
- Ajouter les Carambars fondus à la préparation et mélanger.
- Remplir les demi-sphères (partie inférieure sans trou) au raz (vous pouvez utiliser une poche à douille). Recouvrir avec l'autre partie supérieure avec petits trous.
- Enfourner 10/15 min (à surveiller selon le type de four). Sortir du four, laisser refroidir 10 min et démouler délicatement, vous obtenez de jolis boules !
- Fondre le chocolat noir au bain-marie, trempez les pics en bois sur 1 cm et piquez les boulettes, puis remettre au frais pendant 1 heure.
- Plongez les cake pops dans le chocolat pour qu'elles soient bien recouvertes, décorez-les avec les vermicelles, cœurs en sucre ou autre ... et déposez-les sur un bout de polystyrène pour qu'elles sèchent.

