

## CAKE POPS CHOCOLAT CARAMEL

- **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 36 cake pops

- 170 g de chocolat caramel
- 70 g de farine
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 2 g de levure
- 300 g de chocolat caramel
- Vermicelles, sucre coloré....

### Etapas de préparation

1. Préchauffez votre four Th.6 (180°C).
2. Dans un saladier, faites fondre le chocolat et le beurre 2 minutes au four à micro-ondes à 500W.
3. Ajoutez le sucre, les œufs, la farine et la levure. Mélangez bien.
4. Beurrez et farinez votre moule à cake pops s'il n'est pas en silicone et versez la pâte à gâteau à l'aide d'une poche.
5. Faites cuire au four environ 10 minutes. Laissez refroidir dans les moules pour ne pas les déformer.
6. La déco : Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y tremper les bâtons sur 1 cm puis les planter dans les boules de gâteau restées dans le moule.
7. Laissez refroidir une demi-heure au réfrigérateur.
8. Une fois les bâtons bien collés, réchauffer le chocolat et tremper les moelleux dedans - si les cakes pops ont un peu débordés, on peut les retailler avec un couteau, ou des ciseaux.
9. Mettre rapidement les petites décors avant que le chocolat ne fige.

