



Fiche recette Les cake pops

Cake Pops sucrés – Base Quatre-Quart

Ingrédients :

120gr de farine

120gr de sucre

120gr de beurre fondu

2 œufs

½ sachet de levure

Ingrédients glaçage :

125g Chocolat

1 cuillère à soupe crème liquide

Mélanger le sucre et les œufs et faire blanchir le mélange. Ajouter la farine, la levure et le beurre fondu. Remplir les moules à ras bord, fermer le moule

Enfourner à 180°C pendant 15min

Tremper le bâton dans le chocolat fondu, et l'enfoncer dans la boule préalablement refroidie. Napper le cake pop avec le glaçage (chocolat fondu + crème) , et décorer

