

Popcakes



-Shopping : pour 60 petits gâteaux

Pour les gâteaux :

- 110g de sucre blanc ou roux
- 110g de beurre fondu ou d'huile neutre
- 110g de farine
- 2 oeufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- Une pincée de sel

Pour le glaçage :

- 200g chocolat noir ou blanc

Pour la décoration :

- Des vermicelles, de toute formes et toute couleurs, grains de sucre, biscuits ou meringues brisés, fruits secs ou corn flakes concassés...

-In process :

- Préchauffer le four à 185°
- Dans un saladier, battre le sucre et les oeufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez le beurre fondu ou l'huile, mélanger, puis ajoutez la farine, le sel et la levure tamisée
- Mélanger la préparation jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- Versez cette préparation dans les moules à pop cakes (préalablement beurrés), en remplissant les alvéoles de la moitié sans trous jusqu'à ras bord
- Recouvrir de l'autre moitié du moule
- Enfournez pour 17 mn
- A la sortie du four , laissez refroidir
- Démoulez les pop cakes et enlever délicatement les corolles
- Pour faire tenir le bâtonnet dans le pop cakes, il suffit de tremper le bout de chocolat fondu puis de l'insérer dans le pop cake jusqu'à la moitié, attention si vous enfoncez trop fort, le bâtonnet va traverser
- Ensuite, faire refroidir au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse et colle le bâton du pop cake ensemble.
- Vous pouvez alors décorer vos petits pop en trempant les cakes pops dans le chocolat fondu, et décorer à votre guise!

