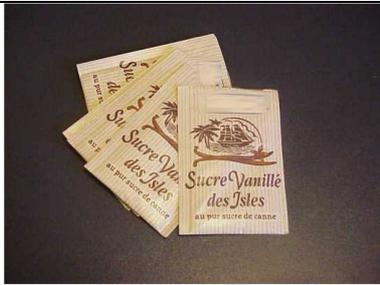


Recette : Pop cake



Ingrédients :

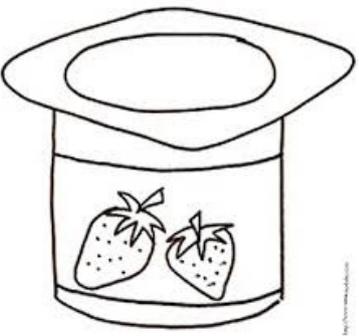
		
BEURRE (80g)	SUCRE (110g) (1 POT)	ŒUF (1)
		
FARINE (135g) (1 POT + 2CS)	LEVURE (1CC)	LAIT (80 ml) (1 /2 POT)
		
SUCRE VANILLE (1 CC)	CHOCOLAT (200 g)	GARNITURE

CC = cuillère à café

CS = cuillère à soupe

Pot= un pot de yaourt

Ustensiles

		
SALADIER	FOUET	POT DE YAOURT VIDE
		
CASSEROLE	PETITE CUILLERE	GROSSE CUILLERE
		
MOULE A POP CAKE	BATONNETS	BOL

Déroutement de la recette :

- Préchauffer le four à 160°C
- Avec un fouet, battre le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- Ajouter l'œuf et continuer à battre.
- ajouter la farine tamisée avec la levure, le lait et le sucre vanillé.
- continuer de battre pendant deux minutes jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et légère.
- remplir les demi-sphères de la base du moule jusqu'au maximum
- placer le couvercle et faire cuire au four pendant 20 min à 160°C jusqu'à ce qu'ils aient monté.
- à la fin de la cuisson, laisser refroidir
- (attention, ne pas ouvrir le moule tant qu'il n'est pas entièrement froid)
- démouler et découper l'excédent avec des ciseaux pour obtenir des boules nettes.

Pour coller les bâtonnets :

- Il faut faire fondre du chocolat , plonger le bout de chaque bâtonnet dans du chocolat fondu, puis, insérer le bâtonnet dans chaque boule.
- mettre au réfrigérateur les boules avec les bâtonnets jusqu'à ce que le chocolat fige complètement.

Pour la garniture :

- plonger délicatement les pop cakes dans du chocolat fondu et parsemer de décors en sucre.
- mettre au frais jusqu'à ce que le chocolat fige.

