

Shortbread pops au caramel (cake pops)

Pour 24 cake pops:

Pour le caramel:

- 180 g de sucre en poudre
- 24 cl de crème liquide entière

Pour les shortbread:

- 135 g de beurre demi-sel mou
- 70 g de sucre
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 200 g de farine

Pour les cake pops:

- 40 g de fromage frais (type Philadelphia ou St Môret)
- 200 g de chocolat noir
- 2 cc d'huile neutre
- 24 bâtons de sucettes
- vermicelles bruns au chocolat



Préparer le caramel: faire fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le caramel soit brun clair. Ajouter alors la crème (tiédie quelques secondes au micro-ondes). Le caramel se durcit, c'est normal. Remettre sur feu doux et remuer jusqu'à obtenir une sauce fluide. Verser dans un bol et réfrigérer 3h afin que le caramel épaississe.

Préparer les shortbread: à la main (ou comme moi avec le kitchenaid muni de la feuille), travailler le beurre avec le sucre. Incorporer la vanille et la farine. Pétrir jusqu'à former une boule. Filmer et placer au moins 30 min au réfrigérateur.

Étaler ensuite la pâte sur du papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm. Découper des rectangles de 2*7 cm avec un couteau (ou une roulette à pizza!). Les déposer sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Réfrigérer 15 min.

Préchauffer le four à 150°.

Piquer les shortbread avec les dents d'une fourchette et enfourner 20-25 min. Laisser totalement refroidir sur une grille.

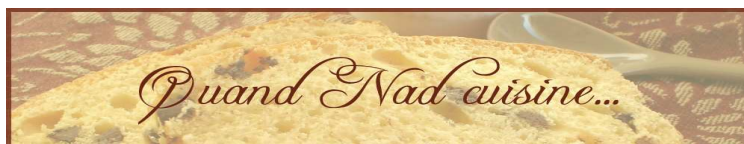


<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Mixer les shortbread refroidis en gardant toutefois quelques petits morceaux. Ajouter 160 g de caramel préalablement préparé ainsi que le fromage et mélanger le tout à la cuillère, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Avec les mains, former 24 petites boules de la taille d'une noix et les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Réfrigérer 1h.

Faire fondre au bain-marie, dans un bol étroit ou un verre, le chocolat avec 120 g de caramel et l'huile. Y tremper le bout des bâtons de sucettes puis les piquer dans les boules de shortbread. Placer 5 min au congélateur.

Plonger les boules aux 3/4 dans le chocolat pour les enrober et les décorer de vermicelles. Piquer dans un support (ici de petits verres remplis de sucre perlé) et placer au réfrigérateur au moins 2h avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>