

RECETTE CAKES POP



Ingrédients :

24 biscuits à la cuillère
100g de poudre d'amandes
200g de sucre glace
3 c. à soupe d'eau
2 c. à soupe de rhum ou jus de pomme
200g de chocolat blanc
60g de chocolat noir
colorant alimentaire



Préparation :

Mixer les biscuits à la cuillère pour les réduire en poudre. Mélanger-y la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter l'eau et le rhum ou jus de pomme à la préparation. Mélanger bien. Faire de petites boules avec la pâte obtenue.

Décor :

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc. Le mélanger avec le colorant alimentaire jusqu'à obtenir la couleur souhaitée. Tremper chaque boule dans l'enrobage orange. Laisser figer au frigo.

Faire fondre au bain marie le chocolat noir. Dessiner les détails du ballon grâce à cette dernière préparation.

Variante : vous pouvez rouler les boules dans du cacao amer ou de la noix de coco râpée