

Cake pops de Pâques

fiche créative n° 837

À Pâques, comment faire impasse sur une **idée gourmande** ? Impossible ! Ce serait d'ailleurs un sacrilège à en voir ces **adorables cake pops**... Alors n'attendez plus, **ajoutez ces petits poussins à votre menu de fête** – ils cloront en beauté le déjeuner familial.

C'est aussi simple :

Préparez une pâte à gâteau, versez-la dans les moules pour cake pops et faites cuire comme indiqué sur la notice d'utilisation des moules. Une fois les boules de gâteau cuites, sortez-les du four et **laissez-les refroidir**. Après cela, **faites fondre les Cake Melts ou autres pistoles en chocolat au bain-marie**. Trempez une extrémité des **bâtonnets en papier** dans le chocolat fondu puis enfoncez-la dans une boule de gâteau. **Attendez quelque peu que le chocolat déposé sur le bâtonnet ait durci puis plongez la boule de gâteau tout entière dans le chocolat fondu**. **Faites tourner le bâtonnet** afin d'**enrober le cake pop** convenablement **puis laissez refroidir en piquant le bâtonnet sur une plaque de polystyrène**.

Laissez refroidir l'excédent de chocolat dans le bain-marie jusqu'à obtenir une **pâte épaisse** puis **tamponnez cette pâte sur les cake pops à l'aide d'une fourchette** puis **laissez sécher l'enrobage**. Pour mettre la dernière touche à la décoration de vos cake pops poussins, **faites fondre légèrement le glaçage avec la pointe chaude d'un couteau pour y fixer les mini-décors en sucre** en forme de cœur et de petite fleur.

Si vous cherchez de nombreuses **idées de décoration de cake pops**, commandez [le livre « Cake pops »](#).



Découvrez aussi toute notre [gamme d'articles nécessaires pour réaliser des cake pops.](#)

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
612326	Plaque en polystyrène	1