

***Mardi 25 Novembre, lors de la soirée des femmes, nous avons appris à réaliser les Cakepops !
Voici le rappel des étapes de réalisation et la recette pour que vous puissiez les (re)faire à la maison !
Enjoy et surtout, envoyez-nous des petites photos de vos chefs-d'œuvre !***

1) Réalisation de la pâte (environ une cinquantaine de sucettes) :

Ingrédients :

- Un moule à Cakepops (ou deux ça prendra bien moins de temps...)
- 7 œufs
- 250 g. de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (ou Rhum ou Whisky, facultatif)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250 g. farine
- 1 sachet de levure chimique
- Colorant facultatif selon envie



Etapes :

Mélanger ensemble les œufs et le sucre. Rajouter les autres ingrédients et en dernier la farine et la levure.

Bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°.

Remplir un côté des moules bien à ras. Fermer les moules et laisser cuire 15 min.

A la sortie du four, les mettre directement au congélateur 5-6 minutes et les démouler délicatement.



2) Réalisation de la sucette et déco :

Ingrédients et matériel :

- Bâtons à sucettes
- Sachets transparent
- Bolduc
- Polystyrène
- Tablettes de chocolat
- Vermicelles, paillettes et déco alimentaire en tout genre

Etapes :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou bain-marie.

Tremper le bout du bâton dans le chocolat et l'insérer à moitié dans la boule de cake.

Laisser sécher au frais environ 10 minutes.

Tremper la boule dans le chocolat délicatement et essuyer les bords pour que le chocolat ne coule pas.

Décorer selon vos envies.

Planter la sucette dans le polystyrène et laisser sécher au frais.

Emballer vos sucettes dans les sachets individuels.



Bon
est



Dégustation