

Sucettes (Cake-pops) Tout Choco aux Billes de Sucre

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| - CAKE "HOTEL" | 175g |
| - NUTELLA (PÂTE À TARTINER) | 4 c à soupe |
| - CHOCOLAT FONDANT | 60g |
| - HUILE DE TOURNESOL | 1 c à café |
| - BILLES DE SUCRE (DÉCO) | |

Recette:

- Coupez ou émiettez le cake en petits dés.
- Faites fondre la pâte à tartiner au micro-onde quelques secondes.
- Incorporez-y alors les morceaux de cake et travaillez le tout à la spatule pour obtenir une boule compacte.
- Formez ensuite de petites boules et réservez pour quelques heures au frigo (2h minimum)
- Faites fondre doucement le chocolat fondant au bain-marie ou au micro-onde. Ajoutez 1 c à café d'huile de tournesol.
- Trempez le bout du bâtonnet dans le chocolat puis fixez-y une boule de pâte immédiatement. Déposez sur du papier sulfurisé et laissez durcir quelques instants.
- Nappez enfin le cake-pops de chocolat fondu et ôtez le surplus de chocolat à l'aide d'un pinceau.
- Pointez alors le sommet de la sucette dans des billes de sucre.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

Remarque:

Pour 16 sucettes

