

## *Cake Pops au Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CAKE "HOTEL"	175g
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	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 au spéculoos dans le 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 au pinceau.
- Pointez alors le sommet de la sucette dans des billes de sucre.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

### **Remarque:**

Pour 12-14 sucettes - A partir de DE-294

