

Cake pop

5 pers | 25 mn | 10 mn

Les **ingrédients**

- 220 g de quatre-quarts
- 80 g de pâte à tartiner
- 10 piques
- 200 g de chocolat (noir, blanc ou au lait)

La **recette**

Etape 1

Mixer les biscuits, ajouter la pâte à tartiner et mixer à nouveau.

Etape 2

À l'aide d'une cuillère à soupe, prendre une petite quantité du mélange et former des boulettes. Les déposer sur un plateau et les mettre au congélateur 15 minutes.

Etape 3

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 4

Tremper le bout d'une pique dans le chocolat fondu et l'enfoncer dans une boulette. Remettre au congélateur 10 minutes.

Etape 5

Réchauffer le chocolat au bain-marie pour le rendre à nouveau fluide. Tremper chaque cake pop dans le chocolat, tapoter sur le bord pour que l'excédent de chocolat coule. Décorer vos cakes pop selon votre préférence. Placer au frais pour faire durcir le chocolat.