

# Popcakes au chocolat

Farines de blé  
**Mélissa**  
Qualité Professionnelle



40 popcakes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

- 90 g de beurre
- 90 g de chocolat noir
- 2 oeufs
- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat noir
- Des sucres de décoration

## Préparation

Préchauffez votre four à 180°C. Faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez-y les oeufs, le sucre et la farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une petite cuillère versez la pâte dans un moule à popcakes. N'hésitez pas à bien les remplir.

Il faut remplir la partie basse (sans les trous) puis fermer avec la partie trouée.

Faites cuire au four environ 17 min. Attention il ne faut pas ouvrir le moule tant qu'il n'est pas entièrement froid, démoulez et découpez l'excédent avec des ciseaux pour obtenir des boules nettes.

Le glaçage :

Faites fondre du chocolat, plongez le bout de chaque bâtonnet dans du chocolat fondu puis insérez le bâtonnet dans chaque boule, vous pouvez les remettre ensuite dans l'empreinte du moule pour les caler. Mettez au réfrigérateur les boules avec les bâtonnets jusqu'à ce que le chocolat fige complètement (c'est ce qui va lier et coller les bâtons au gâteau).

Plongez délicatement les cake-pops dans du chocolat fondu et mettez dans un présentoir ou polystyrène. Parsemez de décors en sucre et mettez au frais jusqu'à ce que le chocolat fige !