

RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

Cake pops

Ingrédients (pour 12 pièces)

300 g de quatre-quarts, gâteau au yaourt...
3 cuillères à soupe de Philadelphia ou mascarpone
200 g de chocolat noir
du sucre coloré ou des perles de sucre
des bâtonnets en bois

Recette
sucrée

Préparation

Dans un saladier, mélanger le fromage avec le quatre-quarts émietté.

Former des boules de pâte de la taille d'une noix et les faire durcir pendant 10 minutes au frais.

Dans une tasse, faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant une minute.

Tremper un bâtonnet en bois dans le chocolat et le piquer sur une boule de pâte jusqu'aux 2/3 environ.

Plonger le cake pop dans le chocolat pour l'enrober complètement. Enlever le surplus de chocolat en faisant rouler la sucette.

Saupoudrer de perles de sucre colorées. Piquer les cake pops dans un bol de sucre, le temps qu'ils durcissent.

Suggestions

Les cake pops se conservent 3 jours au frais. On peut les servir plantés sur un bloc de polystyrène ou dans un verre rempli de bonbons, de poudre d'amandes...

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!

Bon appétit !

Mange ta poubelle
Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane