



Cake Pops au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Goûter | Petit déjeuner | Été

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

- 120g de farine
- 120g de beurre fondu
- 120g de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 Quatre-quarts
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- Amandes concassées
- 225g Nutella® (15g par portion)

Création gourmande au Nutella®

Préparation quatre-quarts

Faites fondre le beurre.
Blanchissez le sucre et les oeufs. Ajoutez le beurre fondu.
Tamisez par-dessus la farine, la levure et le sel.
Versez dans un moule beurré et enfournez à 170°C pendant 40 minutes.
Laissez refroidir.

Préparation cake pops

Mixez le quatre-quarts jusqu'à ce que vous obteniez une poudre.

Ajoutez le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une boule compacte.

Formez des boules de taille identique que vous roulez avec vos mains. Mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

Piquez chaque boule à l'aide d'une pique en bois.

Badigeonnez les boules de Nutella® et recouvrez-les d'amandes concassées.
