

Ingrédients (pour 20 pop cakes) :

- 90 g de beurre
- 90 g de chocolat au lait (ou noir selon votre envie)
- 2 oeufs
- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

Nappage chocolat ou chocolat blanc au choix

PRÉPARATION POP CAKES

Préchauffer votre four à 180°C

Faire fondre le chocolat puis y ajouter le beurre. Bien mélanger.

Dans un autre saladier, mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la farine. Ajouter le chocolat fondu.

Remplir les moules à pop cakes à raz (remplir le côté sans trou). Refermer les moules.

Enfourner pendant 15 min à 180°C.

Laisser refroidir puis démouler.

Quand les pop cakes sont bien refroidis, préparer le glaçage. Commencer par tremper la pique dans le chocolat avant de piquer la boule. Laisser refroidir. Décorer les pop cakes avec le glaçage et les décorations.

Réalisation

Temps de préparation : **30** minutes

Temps de cuisson : **15** minutes

