

**Cake Pops**

**Recette pour 10 cakes pops :**

  - 200g de chocolat aux céréales croustillantes (ou du Nutella, du mascarpone, du chocolat noir ... bref ce que vous avez sous la main)
  - 5 madeleines taille standard (ou n'importe quel gâteau fait maison ou du commerce)
  - 100g de chocolat noir (ou lait ou blanc)
  - 10 piques à brochette et des billes colorées

  Préparation :

  Faire fondre le chocolat croustillant
  Emietter les madeleines entre vos doigts
  Mélanger au chocolat

  Former 10 boules entre vos mains
  Placer au congélateur pendant 10 min
  Puis mettre au frigo pendant 30 min

  Une fois les boules totalement durcies, faire fondre le chocolat noir
  Piquer chaque boule avec une pique à brochette

  Tremper dans le chocolat noir fondu
  Parsemer de billes colorées
  Laisser sécher à température ambiante, sur du polystyrène
  Et déguster  ... miam ... une tuerie !!!

Juste pour préciser que les Cakes Pops ne sont pas mous, contrairement aux idées reçues mais très agréables à croquer ;-)

  