

**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  
[](http://storage.canalblog.com/80/03/629159/61492477.jpg)  
  Former 10 boules entre vos mains  
  Placer au congélateur pendant 10 min  
  Puis mettre au frigo pendant 30 min  
[](http://storage.canalblog.com/63/40/629159/61492524.jpg)  
  Une fois les boules totalement durcies, faire fondre le chocolat noir  
  Piquer chaque boule avec une pique à brochette  
[](http://storage.canalblog.com/76/45/629159/61492570.jpg)  
  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 ;-)  
    
  [](http://storage.canalblog.com/50/17/629159/61492729.jpg)