

FICHE RECETTE N°3 : POP CAKES



INGREDIENTS	QUANTITE	MATERIEL
Farine	110g	1 fouet
Sucre	110g	1 assiette
Levure chimique	1/2 sachet	1 saladier
oeufs	2	1 couteau
Beurre mou	110g	1 bol
chocolat	100g	1 balance
Crème liquide	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Décoration alimentaire		1 moule à pop cake
Arôme vanille, citron, pistache....		

GAMME OPERATOIRE	
1	Préchauffer le four à 180°C
2	Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3	Ajouter le beurre fondu puis mélanger
4	Ajouter la farine et la levure et mélanger pour obtenir une pâte lisse
5	Beurrer les moules à popcakes
6	Remplir les alvéoles du moule (la partie sans trou) puis recouvrir de l'autre moitié du moule
7	Enfourner 17 minutes
8	Laisser les popcakes refroidir avant de les démouler
9	Dans un bol mélanger le chocolat et la crème fraîche chaude
10	Tremper le bout des batonnets dans le chocolat et piquer les pop cakes sans traverser l'autre côté
11	Faire refroidir au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse
12	Pour décorer les pop cakes : tremper chaque boule dans le chocolat puis mettre la déco alimentaire