



Cake Pop Halloween



Coucou,

Dernier post d'Halloween, nous passons aux gâteaux !!

Mon idée de base était de faire des cakes pop pour simuler les boulets des fantômes. Effet plus ou moins réussi lol 😊

Arrivée en rupture de chocolat noir, je suis passé au chocolat blanc et quoi de mieux que du coulis de fraise pour simuler du sang !!



Commencez d'abord par réaliser votre génoise. Pour cela, il vous faut :

- 90g de farine
- 90g de beurre

- 90g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- du colorant **Orange**
- un moule a **Cake pop**

Enfournez le tout à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Cette recette vous permettra de faire une cinquantaine de cake pop si vous utilisez le moule à cake pop Scrapcooking.

Attendez que vos cakes pop refroidisse avant de les décorer. J'ai utilisé les [pots microndables](#), ils sont très bons et très pratiques. Un coup au micro-ondes et le tour est joué. Petit bémol, pour ma part, c'est écrit pour 20 cake pop environs sur la boîte, j'ai du en faire moins d'une quinzaine ... Bon je me dis que j'ai peut être eu la main lourde, mais pas facile de doser quand on trempe ses cakes pop dedans !

Pour faire adhérer le bâton plus facilement, trempez le dans le chocolat avant de le planter dans le gâteau. Et attendez que ça durcisse un peu avant de les plonger dans votre chocolat.

Ajoutez des pépites de nougatine sur vos cakes pop au chocolat noir, et de [la pâte à la fraise](#) sur vos cakes pop enrobés de chocolat blanc.

Déposez vos gâteaux quelques minutes au frigo pour aider le chocolat à durcir, et évitez qu'il ne coule trop en bas de votre sucette !

Bonne dégustation.

A très vite !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr