

## Les Pop Cakes d'Inès

### *Ingrédients*

- 70g de beurre ramolli
- 70g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 75g de farine
- 1 pointe de couteau de levure chimique
- 40g de fromage frais (au lait entier)
- 70g de sucre glace tamisé
- Beurre pour les moules



### *Mode opératoire*

1. Préchauffe d'abord le four à 160°C (chaleur tournante 140°C) et beurre un petit moule à cake (3 mini moules rectangulaires de 7cm de long).
2. Travaille le beurre en pommade avec le sucre, ajoute ensuite l'œuf et mélange avec soin. Mélange la farine et la levure chimique, puis incorpore progressivement à l'appareil.
3. Verse la pâte dans les moules et enfourne à mi-hauteur 15 minutes environ. Laisse refroidir les cakes 30 minutes dans les moules, puis démoule-les et laisse-les complètement refroidir sur une grille.
4. Mélange intimement le fromage frais et le sucre glace. Élimine les rebords durcis du gâteau et émiette le restant à la main. Mélange la préparation au fromage frais et le gâteau émietté, puis forme 12 boules. Place-les environ 1 heure au réfrigérateur pour qu'elles se solidifient. Cela va plus vite au congélateur !
5. Une fois les boules de pâte totalement refroidies, elles sont piquées sur des bâtonnets à cake pops.
6. Pour la décoration, fais fondre 200g de chocolat et 40g de beurre puis plonge les boules dedans. Pour les vermicelles, mets-en autant que tu le souhaites et sois créatif.

**Bon appétit !**