



Cake Pops à la noix de coco et au gingembre

Niveau : faible

Budget : facile

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients pour 18 Cake Pops :

80 g de yaourt nature, 40 g d'huile d'olive 0.4°, 70 g de sucre, 1 œuf, 1.5 cuillère à café de levure, 95 g de farine, 35 g de noix de coco en poudre, 1 cuillère à café de gingembre en poudre.

Pour le nappage : glaçage au chocolat, 270 g de chocolat, 30 g de crème, 90 g de beurre, noix de coco en poudre.

Préparation

1. Préchauffer le four à 190°C. Avec un fouet, battre le yaourt avec l'huile, le sucre et l'œuf.
2. Ajoutez la farine tamisée avec la levure, la noix de coco et le gingembre, et battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. A l'aide du Decomax, remplir les semi-sphères de la base du moule jusqu'en haut et placer le couvercle.
4. Faire cuire les Cake Pops au four pendant 12 à 15 minutes à 190°C jusqu'à ce qu'elle aient monté. Les retirer du four, laisser refroidir pendant quelques minutes avant de démouler.
5. Introduire les bâtons dans chaque Cake Pop.

Pour le nappage :

6. Faites fondre le chocolat avec le beurre et la crème au bain marie.
7. Baignez soigneusement les Cake Pops dans le glaçage, retirer l'excédent et laisser sécher en les plaçant dans les orifices du couvercle pendant 30 minutes au réfrigérateur.
8. Décorez avec la noix de coco en poudre.