

pop cake noix de coco au magimix

Informations

Préparation : 30 min	Cuisson : 15 min	Durée : 45 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 15	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour le gâteau:

30G de sucre

30G de farine

30g de beurre

1 oeuf

1/2 sachet de levure Pour la Garniture:

100g de chocolat blanc

30G de crème épaisse

50G de noix de coco râpée

20 bâtonnets à sucette

Etapes

Pour le gâteau :

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 5 minutes a 50°C sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter les autres ingrédients et régler 3 minutes à la vitesse 3.

Â»

Mettre la pâte dans le moule à pop cake en remplissant jusqu'au ras des moules. Remettre l'autre partie et enfourné 15 minutes.

Â»

Laisser refroidir avant de démouler.

Pour la garniture :

Â»

Garder 2 morceaux de chocolat blanc et mettre le reste dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 7 secondes sur la vitesse 7. Ajouter la crème épaisse et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre cette préparation dans un récipient et le placer au frigo + ou - 15 minutes.

Â»

Faire fondre les 2 morceaux de chocolat blanc que vous avez mis de coté.

Â»

Tremper le bâtonnet dans le chocolat fondu et piquer ensuite le bâtonnet dans le pop cake.

Faire de même pour tous les pops cakes :

Â»

pop cake noix de coco au magimix

Pendant ce temps, le chocolat aura durcit suffisamment pour tenir le pop cake sur le bâtonnet.

Â»

Faire tourner le pop cake dans la préparation que vous avez mise dans le frigo.

Â»

Tremper ensuite le pop cake dans la noix de coco râpée.

Â»

Pour les maintenir droit vous pouvez piquer les bâtonnet sur une demi orange.

Â»

Mettre au frais 5h.