

Gâteaux-pop !

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de refroidissement : congélation et réfrigération
2h20
Rendement : 24 gâteaux-pop



Ingrédients

1 gâteau du commerce à la vanille de 375 g (13 oz) ou
5 tasses (1.18 L) de miettes de gâteau.
10 biscuits aux brisures de chocolat
1 paquet de fromage à la crème de 250 g (9 oz), ramolli
450 g (116 oz) de chocolat mi-sucré
 $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de lait

Préparation

1. Dans un grand bol, émietter le gâteau.
2. Mettre les biscuits aux brisures de chocolat dans un sac et, avec un rouleau à pâte, les écraser.
3. Mettre les biscuits émiettés au gâteau.
4. Avec une spatule, bien incorporer le fromage à la crème au mélange de gâteau jusqu'à ce que tous les morceaux de fromage à la crème soient défaits.
5. Avec les mains, façonner 24 petites boules. Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Mettre au congélateur 20 minutes.
6. Dans un petit bol, faire fondre quelques morceaux de chocolat. Cuire au micro-ondes de 1 à 2 minutes. Prendre chacun des bâtons de sucette, les tremper dans le chocolat avant de les planter dans les boules de gâteau.

7. Réfrigérer 2 heures.
 8. Dans un bol allant au micro-ondes, faire fondre le chocolat avec le lait. Calculer de 3 à 4 minutes. Remuer régulièrement avec une spatule. Utiliser des mitaines de four pour sortir le bol du micro-ondes.
 9. Tremper chacun des suçons dans le chocolat avant de les déposer sur la plaque à cuisson.
 10. Décorer de bonbons au choix ou du sucre à glacer. Réfrigérer avant de déguster.
-

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Grand bol
 - ★ Tasses à mesurer
 - ★ Cuillères à mesurer
 - ★ Rouleau à pâte
 - ★ Spatule
 - ★ Plaque à cuisson
 - ★ Papier parchemin
 - ★ Petit bol
 - ★ Bâtons à sucette
 - ★ Bol allant au micro-ondes
-