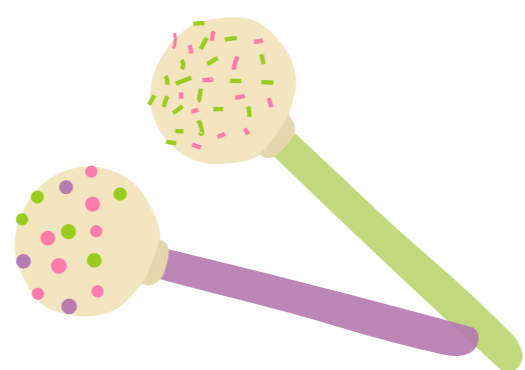


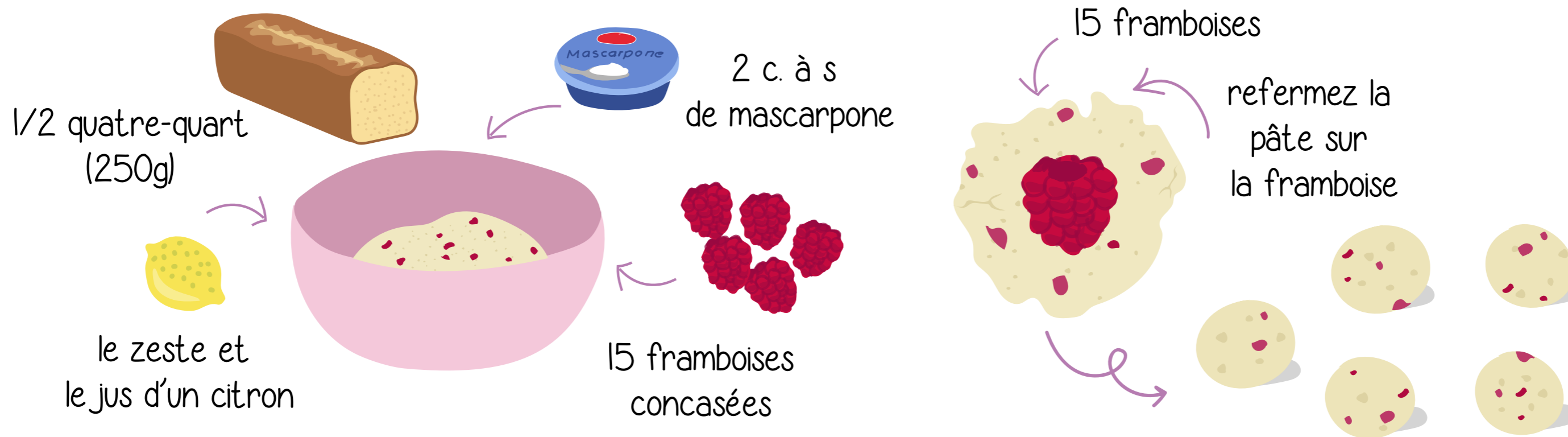
Pour 15 Popcakes



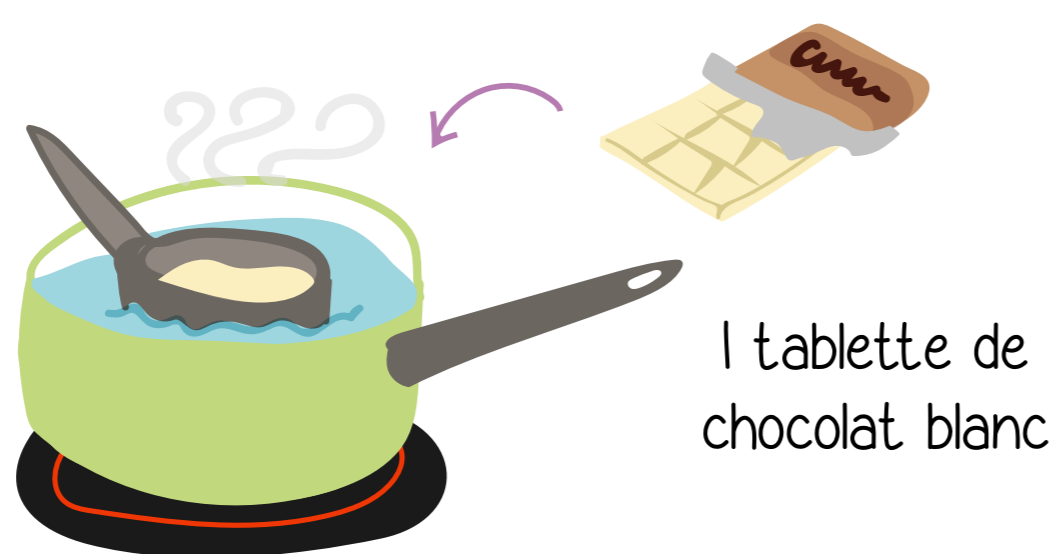
Popcakes Citron Framboises



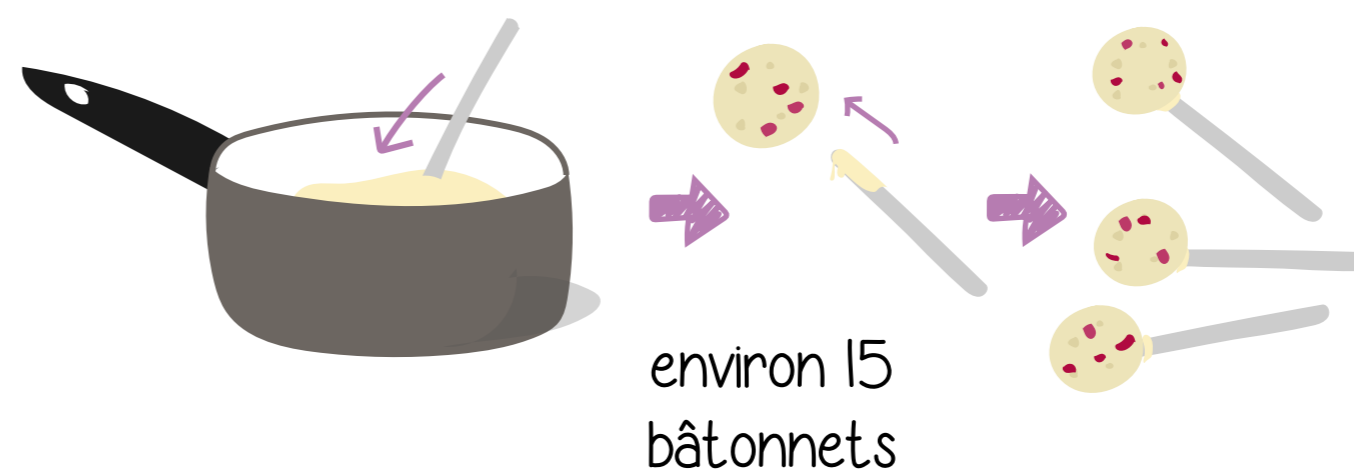
- 1** Emiettez le quatre-quart et ajoutez du mascarpone, des framboises concassées, le jus d'un citron et son zeste puis mélangez. Une fois la pâte bien homogène, formez des petites boules en y plaçant au cœur une framboise entière.



- 2** Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie à feu doux.



- 3** Trempez l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et enfoncez-les dans les boules.



ASTUCE

Pour maintenir les Popcakes debout, réalisez des trous dans une boîte à chaussures et insérez-les de dans.

- 4** Trempez les Popcakes dans le chocolat liquide et décorez-les. Mettez-les au frais 20min avant de déguster.

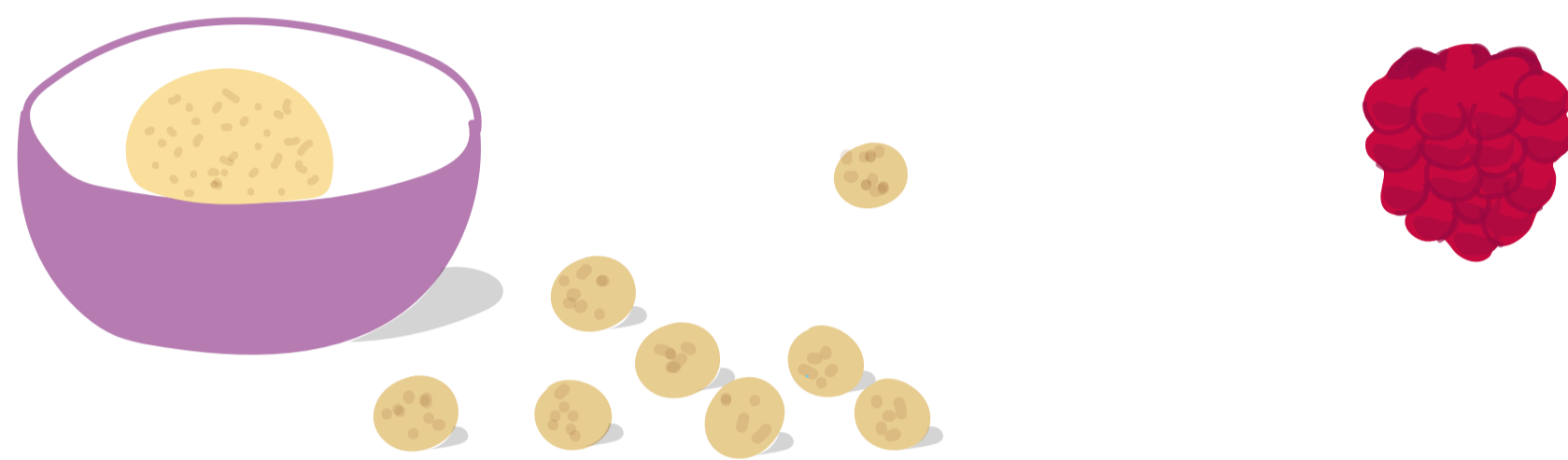
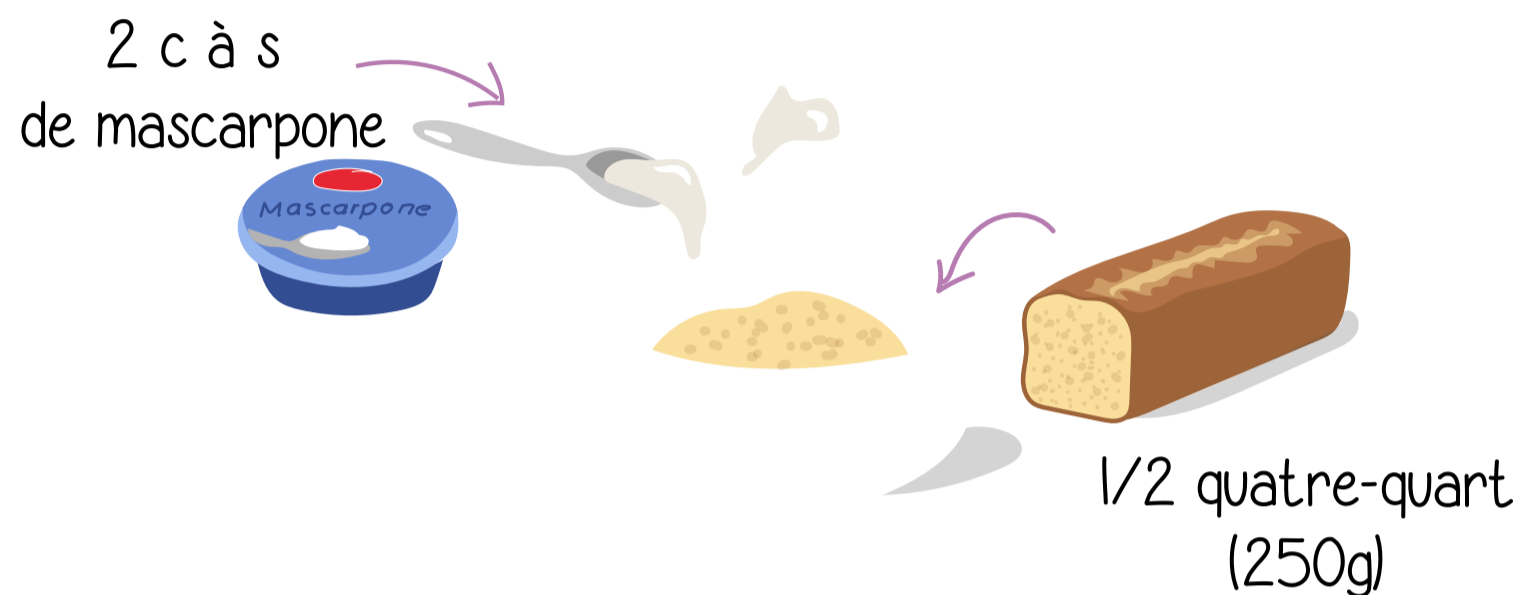




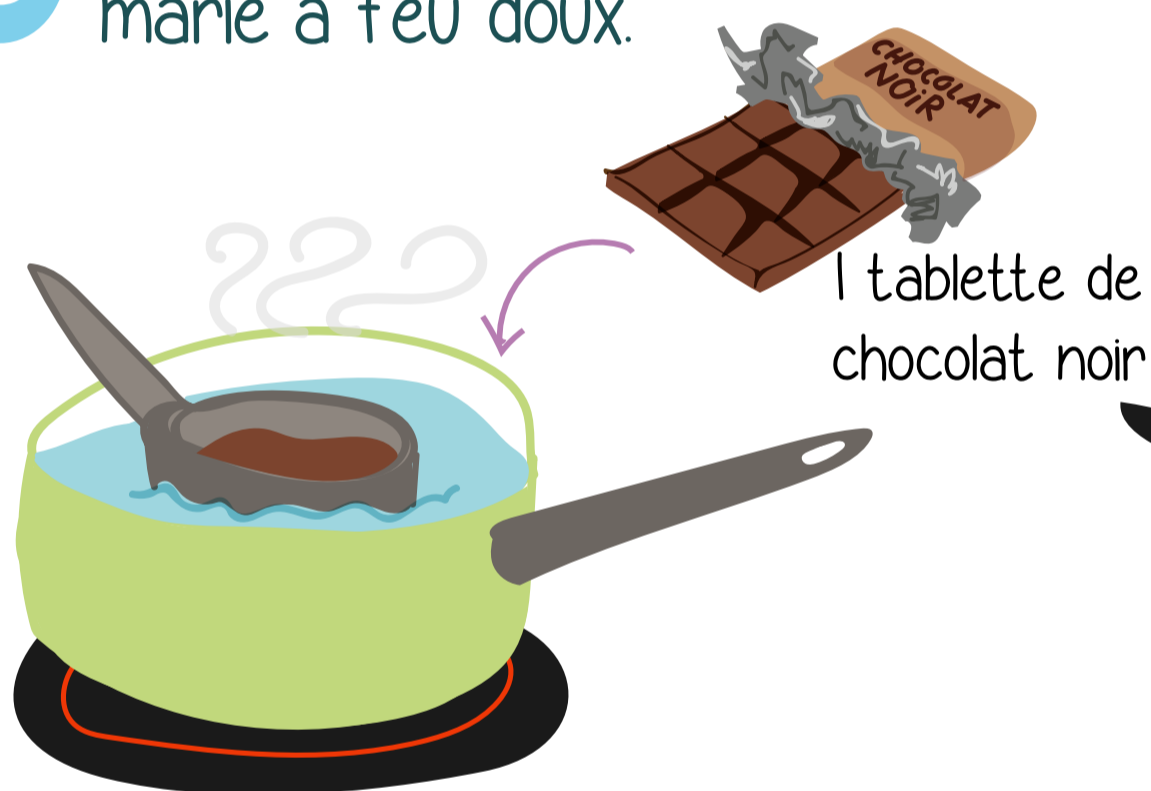
Les Popcakes



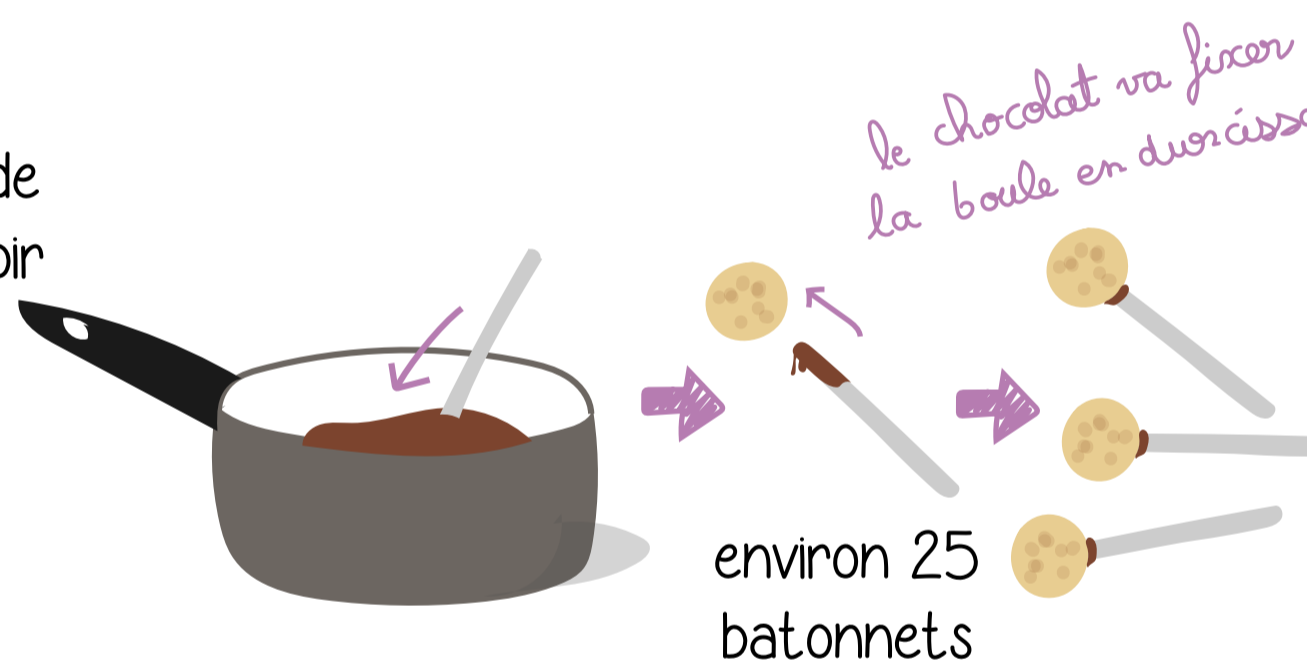
1 Emiettez le quatre-quart et mélangez-le avec le mascarpone. Une fois la pâte bien homogène, formez des petites boules.



2 Faites fondre le chocolat au bain marie à feu doux.



3 Trempez l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et enfoncez-les dans les boules.



ASTUCE
Prenez une boîte à chaussures comme support à Popcakes et faites des trous dessus.

4 Trempez les popcakes dans le chocolat liquide et décorez les. Mettez-les au frais 20min avant de déguster.

