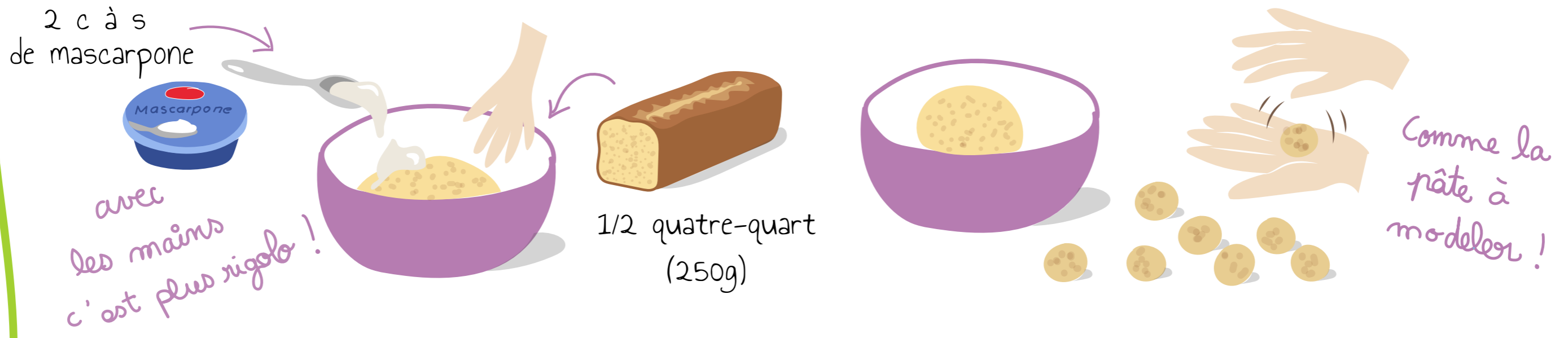


# Les Popcakes

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

2 c à s  
de mascarpone

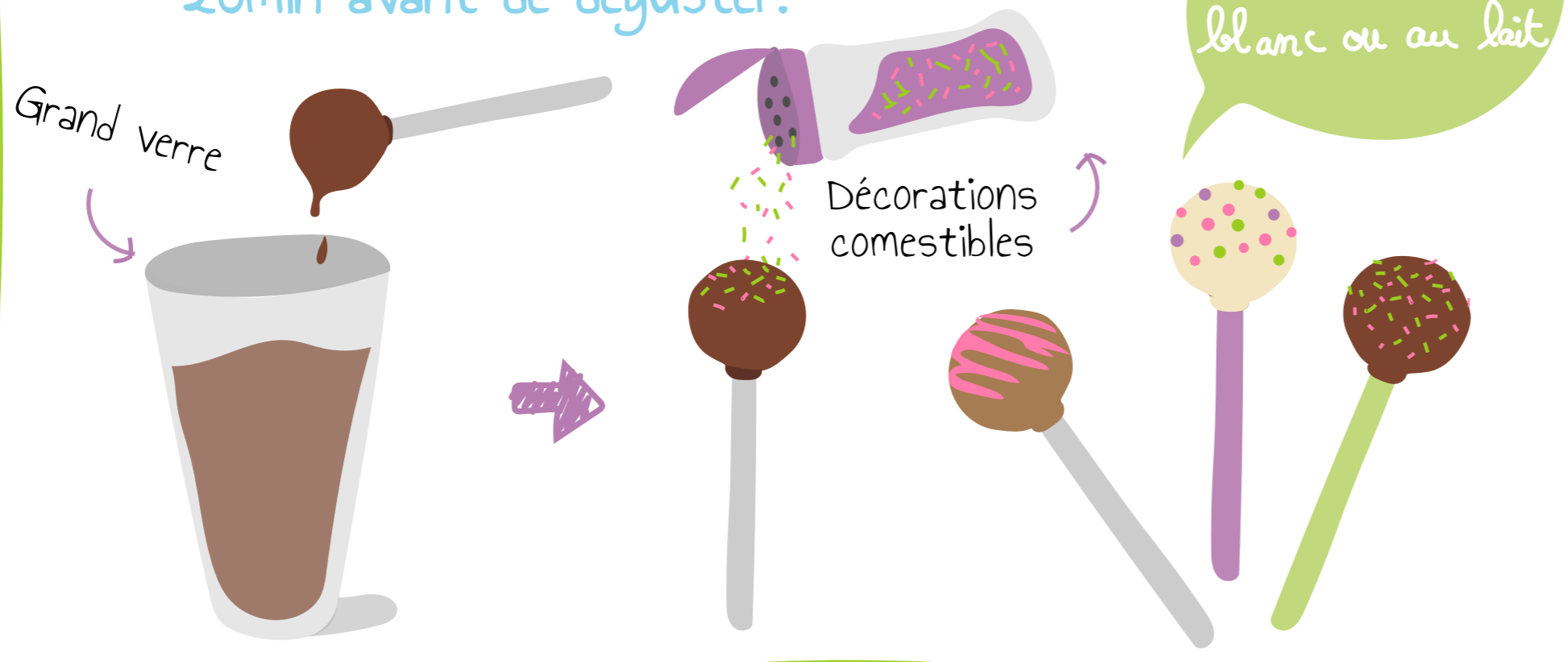


2 Faites fondre le chocolat au bain marie à feu doux.

3 Trempez l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et enfoncez-les dans les boules. Mettez au frais 5 min.



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



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

