

Lollypops à l'érable et fromage à la crème

Recette pour 36 Tapas



Description

Une façon amusante de réaliser des gâteaux

Ingrédients

Pour les lollypops

- 1 Paquet(s) Biscuits à l'érable
- 250 Gr Fromage à la crème
- 100 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Noisettes

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Pour les lollypops

Dans un grand bol, bien écraser les biscuits à l'érable puis travaillez avec le fromage à la crème pour obtenir un mélange homogène. Réalisez des boules de la taille d'un litchi avec le mélange, puis piquez un pique à brochette dans votre boule, mettre ensuite l'ensemble au congélateur pendant 15 minutes à une heure. Pendant ce temps concassez les noisettes finement et les faites rôtir au four. Faites fondre votre chocolat au bain-marie. Roulez ensuite les lollypops dans le chocolat puis dans les noisettes puis laissez prendre le chocolat.

Bon appétit!