Petits gâteaux

Cake balls au chocolat

3h20	40 min	40 min	2h	452
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation du gâteau au chocolat

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Mélanger la farine, la maïzena, la levure et le cacao en poudre dans un cul de poule.
3. Battre les œufs avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la crème liquide et battre pour mélanger.
5. Incorporer le mélange à base de farine en mélangeant avec une cuillère en bois.
6. Verser la préparation dans un moule à manqué et enfourner pendant 35 à 40 minutes.
7. Démouler ensuite le gâteau et le laisser refroidir complètement.

Étape 2

Confection des cakes balls

1. Réduire le gâteau au chocolat en poudre dans un robot mixeur.
2. Verser la poudre dans un saladier et ajouter le fromage frais.

Mélanger du bout des doigts afin de former une pâte

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour le gâteau au chocolat

- 125 g **Farine**
- 50 g **Maïzena**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 12 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 10 g **Cacao en poudre**
- 100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le fourrage

- 120 g **Fromage frais à tartiner**

Ingrédients pour l'enrobage et le décor

- 150 g **Chocolat noir**
- 1 **Vermicelle(s) de chocolat**

3 malléable.

4 Former des boules de la taille d'une noix en les roulant dans les mains.

5 Déposer sur du papier sulfurisé et entreposer 2 h au réfrigérateur.

6 Piquer ensuite un bâtonnet dans chaque boule.

Étape 3

Dressage

1 Faire fondre le chocolat pour l'enrobage.

2 Tremper les boules dans le chocolat pour les enrober entièrement.

3 Décorer avec des vermicelles.

4 Laisser le chocolat prendre et servir.