



Petits gâteaux

Cake balls au chocolat



3h20 **40 min** **40 min** **2h** **452**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

- 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.