



Petits gâteaux

Cakes balls au praliné



3h **40 min** **20 min** **2h** **513**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gâteau au yaourt

120 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
110 g **Sucre semoule**
1 **Yaourt**
60 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le fourrage au praliné

150 g **Pâte praliné**

Ingrédients pour le dressage

150 g **Chocolat blanc**
1 **Vermicelle(s) de chocolat**

Étape 1

Réalisation du gâteau au yaourt

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole puis le laisser refroidir.
- 3 Mélanger la farine, la levure, le sucre, l'œuf et le yaourt dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 4 Incorporer le beurre fondu refroidi et mélanger.
- 5 Verser la pâte dans un moule à manqué.
- 6 Déposer le moule sur une plaque de four et faire cuire 15 à 20 minutes.
- 7 Démouler ensuite le gâteau et le laisser refroidir complètement.

Étape 2

Confection des cakes balls

- 1 Faire chauffer la pâte de praliné dans une casserole pour la ramollir.
- 2 Réduire le gâteau au yaourt en poudre au robot mixeur.
- 3 Verser la poudre de gâteau dans un saladier et ajouter la pâte de praliné.

- 4 Mélanger du bout des doigts afin de former une pâte malléable.
- 5 Former des boules de la taille d'une noix en les roulant dans les mains.
- 6 Déposer sur du papier sulfurisé et entreposer 2 heures au réfrigérateur.
- 7 Piquer ensuite un pic dans chaque boule.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Faire fondre le chocolat blanc dans une casserole pour l'enrobage.
- 2 Tremper les boules dans le chocolat pour les enrober entièrement.
- 3 Décorer avec les vermicelles, laisser prendre le chocolat et servir.