*Petits gâteaux*

# Cake balls à la vanille

| 3h | 40 min | 20 min | 2h | 450 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**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, l'extrait de vanille 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. Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
7. Démouler ensuite le gâteau et le laisser refroidir complètement.

**Étape 2**

## Confection des cakes balls

1. Réduire le gâteau au yaourt en poudre dans un robot mixeur.
2. Verser la poudre de gâteau dans un saladier et ajouter le mascarpone.
3. Mélanger du bout des doigts afin de former une pâte malléable.

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)**
- 1 c. à soupe **Extrait de vanille**

**Ingrédients pour le fourrage**

- 150 g **Mascarpone**

**Ingrédients pour l'enrobage**

- 150 g **Fondant**
- 1 **Vermicelle(s) de chocolat**

4. Former des boules de la taille d'une noix en les roulant dans les mains.
5. Déposer sur une plaque à débarrasser tapissée de papier sulfurisé et entreposer 2 heures au réfrigérateur.
6. Piquer ensuite un pic dans chaque boule.

**Étape 3**

## Finition et dressage

1. Faire fondre le fondant dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
2. Tremper les boules dans le fondant pour les enrober entièrement.
3. Décorer immédiatement avec les vermicelles, laisser prendre le fondant et servir.