

Cakepops au chocolat et beurre de cacahuètes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 1h

✓ **Cuisson** : 15 min

✓ **Repos** : 2h30

✓ **Ingrédients**

pour une vingtaine de cakepops :

Pour la génoise sans gluten aux amandes :

- 2 œufs
- 55 g de sucre en poudre
- 30 g de poudre d'amandes
- 35 g de Maïzena®
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Pour la crème au beurre de cacahuètes :

- 40 g de beurre de cacahuètes
- 40 g de St Moret®
- 40 g de sucre glace

Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat noir



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 170°C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la Maïzena® et l'huile. Mélangez bien. Montez les blancs en neige ferme. Incorporez l'équivalent d'1/3 des blancs à la pâte en mélangeant vivement. Puis ajoutez le reste en soulevant, cette fois, délicatement la pâte.

Étalez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 12 à 15 minutes. Laissez refroidir pendant 1 h après la cuisson.

Mixez le gâteau. Dans un saladier, mélangez à la main les miettes avec le St Moret®, le sucre glace et le beurre de cacahuètes. Formez des petites boules d'environ 12g. Déposez-les sur une plaque et réservez au frais pendant 1 heure.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez le bout d'un pic en bois dans le chocolat, puis enfoncez-le dans une boule. Trempez la boule dans le chocolat fondu, en veillant à la recouvrir entièrement de chocolat. Si besoin, aidez-vous d'une petite cuillère pour faire couler le chocolat sur la boule. Décorez avec du chocolat blanc râpé ou des sucres colorés et posez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Renouvelez l'opération avec le reste des boules.

Laissez durcir pendant 30 min au frais avant de déguster.

www.audalacuisine.com