



Cake pops aux deux chocolats

- 180g de fingers blancs*
- 75g de Philadelphia*
- 170g de chocolat au lait*
- sucre coloré*

Mixez les biscuits puis ajoutez le philadelphia : mixez à nouveau par impulsion. Faire des petites boules de pâte et réfrigérez les heures. Piquez les bâtons de sucettes. Faire fondre le chocolat au bain-marie puis nappez les sucettes de chocolat fondu. Egouttez puis parsemez de sucre coloré, réfrigérez.