

Cake-pops quatre-quart mascarpone

- 500g de quatre-quart, 250g de mascarpone, 300g de chocolat au lait, 10cl de crème liquide

Mixez le quatre-quart en grosses miettes puis ajoutez le mascarpone. Donnez quelques impulsions avec le robot pour les mélanger. Prélevez un peu de pâte et roulez la entre vos paumes de main. Faire de même avec le reste de pâte puis réfrigérer au moins une heure. Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajoutez la crème hors du feu lorsqu'il est fondu. Plantez un bâton de sucettes dans chaque boule de pâte puis trempez dans le chocolat. Egouttez les bien puis saupoudrez les de billes de sucre coloré.

<http://la-main-a-la-pate.fr>