

# CAKE POPS D'EMMA

## INGRÉDIENTS

- **1 ½ tasse de farine tout usage**
- **1 cuil. à thé de poudre à pâte**
- **¼ cuil. à thé de sel**
- **½ tasse de beurre ramolli**
- **1 tasse de sucre**
- **2 oeufs**
- **2 cuil. à thé d'extrait de vanille**
- **½ tasse de lait**
- **bâtons à suçons**
- **pastilles de chocolat de recouvrement de différentes couleurs (au choix)**

## PRÉPARATION

1. Dans un premier bol, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Dans un second bol, mélanger le beurre et le sucre ensemble. Incorporer ensuite les oeufs, la vanille et le lait
3. Ajouter ce second mélange aux ingrédients secs.
4. Après avoir bien brassé le tout, faire cuire la préparation dans la machine à cake pops selon les instructions du fabricant.
5. Faire fondre le chocolat de recouvrement dans le micro-ondes. Ajouter un peu de chocolat sur les bâtons à suçons pour faire tenir les cake pops. Lorsqu'ils sont bien solides, vous pouvez ensuite les recouvrir entièrement de chocolat,

**FAMILLE**  
*au menu*