

CAKE POP COLORÉS



COMMENT FAIRE DES CAKE POP POUR LE CARNAVAL ?

Les cakes pop sont des petits gâteaux montés sur des sucettes. Choisissez votre recette préférée, trouvez un moule adapté et c'est parti pour fabriquer vos cakes pop.

Dans ce tuto, Tata boulette de la brigade créative de Tête à modeler vous propose un tuto pour présenter vos Cakes pop joliment. Un buffet idéal pour un goûter festif.

Vous retrouverez toutes nos fiches [recettes de Mardi Gras](#) pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT FAIRE DES CAKE POP POUR LE CARNAVAL ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LE MATÉRIEL :

- Pâte à cake pop
- Chocolat blanc
- Colorant alimentaire
- Décorations alimentaire
- Des bâtons de cake pop / sucette



ETAPE 2 : CUIRE

Commencez par cuire les gâteaux des cake pop en suivant la recette de votre choix.



ETAPE 3 : PRÉPARER

Enfoncez ensuite un bâton de cake pop dans le gâteau.



ETAPE 4 : TREMPER

Trempez ensuite votre Cake pop dans du chocolat blanc fondu mélangé à du colorant alimentaire.



ETAPE 5 : ROULER

Avant que votre chocolat ne soit sec, roulez les dans les petites billes.



ETAPE 6 : DÉCORER

N'hésitez pas à décorer votre cake pop en utilisant els décorations alientaire.



ETAPE 7 : DÉGUSTER

Vos cake pop sont prêts ! N'hésitez pas à varier les couleurs et les décorations.