

**Fleur Pop’s : Rose en Cake Pop’s**

**Recette pour 12 fleurs pop's environ :**

- 150g de chocolat noir gingembre et citron

- 5 mini cakes nature

- 4 CS de pralin

- 120g de chocolat de couverture en pistole (ou du chocolat noir)

Préparation :

Faire fondre le chocolat



  Emietter les mini cakes entre vos doigts

  Mélanger avec le chocolat



Ajouter le pralin et mélanger

  Former 12 boules entre vos mains



  Placer au congélateur pendant 10 min

  Puis mettre au frigo pendant 30 min

  Une fois les boules totalement durcies, faire fondre les pistoles de chocolat



  Piquer chaque boule avec une pique à brochette

  Tremper dans le chocolat

  Laisser sécher à température ambiante



**Réalisation de la fleur :**

- de la pâte à sucre bleue claire et foncée

Préparation :

Prendre une petite roule de pâte à sucre et former une mini rose



Former chaque pétale une par une et les superposer



Les coller avec une touche d'alcool blanc



Laisser sécher

Poser la rose sur le cake pop's



Prendre le cake pop's et le maintenir sur du polystyrène

Former les 4 dernières pétales et les poser sur le cake pop's de manière à le recouvrir



Laisser sécher pendant 1h

  