

Portion
pour 30 pop cakes

Préparation
1h30

Cuisson
15 minutes

Attente
1 heure

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Pop cakes

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

▲ 200g de **Mix Cakes Valpibio** ▲
100g de sucre ▲ 50g de beurre ▲
3 oeufs ▲ 2 ½ yaourts ▲ ½ sachet
de levure sans gluten

Pour la garniture selon vos goûts :

▲ 150g de chocolat/ confiture/ miel
Noix de coco râpée/ paillettes de sucre

- > Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- > Dans un saladier, mélangez dans un premier temps le beurre fondu, les œufs et les yaourts.
- > Ajoutez progressivement le mix Valpibio, le sucre et la levure.
- > Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- > Versez le mélange dans des moules à pop cake et enfournez pour 15 minutes en surveillant la cuisson.
- > Plantez un bâtonnet dans chaque pop cake et enrobez-le avec la garniture de votre choix (chocolat fondu, miel, confiture etc..).
- > Décorez avec les ingrédients de votre choix (coco râpée/ paillettes de sucre etc...).
- > Laissez reposer 1h au frais avant de servir.

