

# Lollypops à l'érable et fromage à la crème |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une façon amusante de réaliser des gâteaux.

## Ingrédients

### Pour les lollypops

- 300 Gr Biscuits à l'érable
- 250 Gr Fromage à la crème
- 100 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Noisettes

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Pour les lollypops

Dans un grand bol, bien écraser les biscuits à l'érable puis travaillez avec le fromage à la crème pour obtenir un mélange homogène. Réalisez des boules de la taille d'un litchi avec le mélange, puis piquez un pique à brochette dans votre boule, mettre ensuite l'ensemble au congélateur pendant 15 minutes à une heure. Pendant ce temps concassez les noisettes finement et les faites rôtir au four. Faites fondre votre chocolat au bain-marie. Roulez ensuite les lollypops dans le chocolat puis dans les noisettes puis laissez prendre le chocolat.

**Bon appétit!**