

OFFERT PAR



INGRÉDIENTS:

- GÂTEAU AU YAOURT
- MASCARPONE
- PIC À BROCHETTES
- CHOCOLAT BLANC
- CHOCOLAT NOIR
- DÉCOS EN SUCRE

GÂTEAU POP CAKE



EMIETTEZ UN GÂTEAU ET AJOUTEZ DU MASCARPONE



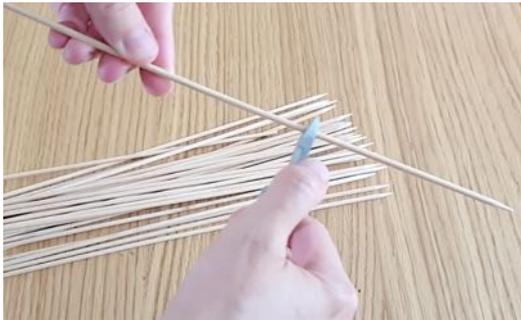
FORMEZ UNE BOULE AVEC VOS MAINS



PLACEZ LES BOULES DANS LE CONGEL PENDANT 30 MINUTES



DÉCOUPEZ LES PICS À BROCHETTE DE DIFFÉRENTES TAILLES



PLONGEZ LE PIC DANS LE CHOCOLAT FONDU PUIS PIQUEZ DANS LA BOULE ET ATTENDEZ



PLONGEZ LES BOULES DANS LE CHOCOLAT FONDU ET TOURNEZ



SAUPOUDREZ DE DÉCOS SUCRÉES



PIQUEZ LES POP CAKE DANS LE GÂTEAU



ET VOILÀ! C'EST FACILE ET DÉLICIEUX!



CRÉATION VALERIE LAVALLÉ POUR HUGO L'ESCARGOT