

RECETTE

POP CAKES AUX OREOS

BLABLABLA

On peut trouver des recettes sur le net mais celle-ci est totalement personnalisée et les filles ne mettent jamais tous les détails...avec ou sans rondelle ?!

Le fait de réduire en miettes des biscuits à la place de gâteau permet de mieux travailler les formes de pop-cakes. En plus, elle est économique car ce n'est pas constitué à 100% d'oréos 😊

LE MATOS (pour 6-8 pièces, ça dépend de la forme des cakes et de la taille des petits beurrés)

- 1 paquet de 6 oréos normaux
- 8 petits beurrés
- 60 g de fromage frais (type Philadelphia, Saint-Morêt)

ABRACADABRA

1. On ouvre les 6 oréos pour retirer chaque rondelle de « vanille » avec un couteau, on garde les ronds de côté.
2. Dans un mixeur, on réduit en poudre les 6 oréos et les 8 petits beurrés. On peut éventuellement passer la poudre dans un chinois pour s'assurer qu'il ne reste aucun morceau.
C'est pour ça qu'on a viré la rondelle, sinon ça fait de la pâte, pas de la poudre...La poudre doit peser environ 100g. Complète ou enlève si besoin.
3. On met la poudre dans un grand saladier, on ajoute les 6 rondelles et les 60 grammes de fromage frais et on pétrit !
4. Quelques crampes dans les doigts plus tard, on se trouve avec une boule de pâte à mettre au frais avant de façonner les pop cakes.

Pb connus :

- Ma pâte s'émiette : ça manque de fromage
 - Ma pâte est collante : ça manque de biscuits
5. On suit le tuto pour fabriquer les pop cakes : <http://partyummy.com/cms/2013/12/tuto-faire-des-pop-cakes-a-la-mano/>

TADAAAAAA Ces pop cakes se conservent au frais et on les sert au dernier moment 😊

Tu as aimé cette fiche ? Tu en veux encore ?? Envoie FUCKREGIME au 61320...

Ou laisse un commentaire sur <http://partyummy.com/cms/2013/12/tuto-faire-des-pop-cakes-a-la-mano/>