



Petits gâteaux

Cake balls à la vanille



3h **40 min** **20 min** **2h** **450**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gâteau au yaourt

120 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
110 g **Sucre semoule**
1 **Yaourt**
60 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le fourrage

150 g **Mascarpone**

Ingrédients pour l'enrobage

150 g **Fondant**
1 **Vermicelle(s) de chocolat**

Étape 1

Réalisation du gâteau au yaourt

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole puis le laisser refroidir.
- 3 Mélanger la farine, la levure, le sucre, l'œuf, l'extrait de vanille et le yaourt dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 4 Incorporer le beurre fondu refroidi et mélanger.
- 5 Verser la pâte dans un moule à manqué.
- 6 Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- 7 Démouler ensuite le gâteau et le laisser refroidir complètement.

Étape 2

Confection des cakes balls

- 1 Réduire le gâteau au yaourt en poudre dans un robot mixeur.
- 2 Verser la poudre de gâteau dans un saladier et ajouter le mascarpone.
- 3 Mélanger du bout des doigts afin de former une pâte malléable.

- 4 Former des boules de la taille d'une noix en les roulant dans les mains.
- 5 Déposer sur une plaque à débarrasser tapissée de papier sulfurisé et entreposer 2 heures au réfrigérateur.
- 6 Piquer ensuite un pic dans chaque boule.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Faire fondre le fondant dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Tremper les boules dans le fondant pour les enrober entièrement.
- 3 Décorer immédiatement avec les vermicelles, laisser prendre le fondant et servir.