

## **CAKE POPS AU BEIGNET**



### ***Cake pops:***

- 1 1/3 tasse de farine tout usage
- 1/3 tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1/4 tasse de crème sure (moi yogourt à la vanille)
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de vanille (pas mit)

- Bien mélanger tous les ingrédients ensemble, jusqu'à ce que tout soit homogène
- Dans une poche à pâtisserie y mettre le mélange et remplir aux 3/4 les cavités du moule.
- Cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent en ressorte propre.
- Les démouler et les rouler dans le sucre en poudre dans le glaçage (recette-ci bas)

### ***Glaçage à Donuts:***

- 1/4 tasse de beurre fondu
- 1 1/3 tasse de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude
- Mélanger le beurre fondu et le sucre en poudre et bien mélanger.
- Incorporer la vanille.
- Ajouter lentement l'eau chaude et garder le mélange jusqu'à consistance lisse.