

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Pops au chocolat maison pour la crème glacée

**Ingédients :**

- 1 mélange à pouding au chocolat (ou à la saveur de votre choix) Jell-O
- 2 tasses de lait
- Décorettes au choix ou au goût (noix de coco râpée, noix concassées, bonbons, etc.)

**Marche à suivre :**

1. Mettre le lait dans un grand bol. Ajouter la poudre de pouding et bien mélanger pendant deux minutes.
2. Parce qu'une recette de pouding, ça donne vraiment, mais vraiment beaucoup de pops, j'ai fait des popsicles avec une grande partie du pouding.
3. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
4. Mettre dans un Ziploc, une bonne quantité de pouding et couper un des coins (pas trop gros!) pour en faire une poche à pâtisserie.
5. Faire, sur la plaque à biscuits, des petits ronds de pouding. Saupoudrer de décorettes.
6. Envoyer au congélateur une trentaine de minutes. Ajouter à votre crème glacée!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/07/pimp-ta-creme-glacee-avec-des-pops-au.html>