

- CAKE POPS EN FORMA DE HELADO -



INGREDIENTES

Pastel

150 G DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

90 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

□ TAZA DE AZÚCAR

3 HUEVOS

1 CDA DE VAINILLA MOLINA

□ TAZA DE ALMENDRAS MOLIDAS

1/2 TAZA DE HARINA DE TRIGO

1 CDA DE POLVO PARA HORNEAR

2 TAZAS DE HARINA PARA PREPARAR PASTEL DE CHOCOLATE

1 CUCHARADA DE VAINILLA MOLINA

3/4 TAZA DE CREMA

Decoración

CARAMELO PARA FUNDIR COLOR MORADO

SPRINKLES DE COLORES

CONOS DE HELADO

FRAMBUESAS

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. DERRITE EL CHOCOLATE A BAÑO MARÍA O EN EL MICROONDAS POR LAPSOS DE 30 SEGUNDOS. COLÓCALO EN UN BOL CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA.

3. SEPARA LOS HUEVOS Y EN LA BATIDORA BATE A PUNTO DE NIEVE LAS CLARAS JUNTO CON LA CUCHARADA DE AZÚCAR.
4. CUANDO LAS CLARAS ESTÉN MONTADAS, COLÓCALAS EN UN BOL APARTE Y RESERVA.
5. EN EL MISMO BOL DE LA BATIDORA DONDE HICISTE LAS CLARAS AÑADE EL CHOCOLATE, EL AZÚCAR, LAS YEMAS DE HUEVO Y BATE MUY BIEN, LUEGO AÑADE EL RESTO DE LOS INGREDIENTES.
6. CON UNA PALA MEZCLA LAS CLARAS USANDO MOVIMIENTOS ENVOLVENTES JUNTO CON LA MEZCLA DE CHOCOLATE, TRATA DE CONSERVAR LA MAYOR CANTIDAD DE AIRE POSIBLE. VIERTES LA MEZCLA EN UN MOLDE PARA HORNEAR.
7. HORNEA TU PASTEL DE 30 A 45 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ LISTO.
8. DESMORONA EL PASTEL Y VIERTES DOS TAZAS DE ESTE EN UN BOL. AÑADE LA VAINILLA Y LA CREMA.
9. FORMA BOLITAS DE PASTEL E INTRODÚCELAS EN LOS CONOS DE HELADO. REFRIGERA POR 1 HORA.
9. DERRITE EL CAMELO EN EL MICROONDAS.
10. BAÑA CADA CONO DE HELADO CON EL CAMELO. ADORNA CON SPRINKLES Y CON LA FRAMBUESA.