

- Cake pops de baloncitos -



INGREDIENTES

Para las cake pops:

UN PANQUÉ O CUALQUIER BIZCOCHO (APROX. 500 A 600 G)

□ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UNA BARRA DE QUESO CREMA (190 G)

PALITOS DE PALETA O PARA CAKE POPS

Para decorar:

2 TAZAS (400 G) DE CHOCOLATE BLANCO O CANDY MELT BLANCO

~~FONDANT~~ NEGRO, CANTIDAD NECESARIA

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EL PANQUÉ EN UN BOWL Y DESMORÓNALO CON LAS MANOS.
2. AGREGA LA BARRA DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE E INTÉGRALO EN UNA MASA.
3. AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y SIGUE MEZCLANDO HASTA TENER UNA MASA MANEJABLE QUE NO SE PEGUE EN TUS MANOS, SI ES NECESARIO AGREGA UN POCO MÁS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO O DE PANQUÉ.
4. UTILIZA UNA CUCHARA (PUEDE SER DE HELADO) PARA HACER BOLITAS DEL MISMO TAMAÑO, DALE FORMA CON LAS MANOS.
5. DERRITE UNA PARTE DEL CHOCOLATE BLANCO O CANDY MELT ($\frac{1}{4}$ DE TAZA APROX.) EN EL MICROONDAS, CALIÉNTALO POR INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS HASTA QUE ESTÉ BIEN DERRETIDO.
6. SUMERGE UN EXTREMO DEL PALITO EN CHOCOLATE DERRETIDO Y DESPUÉS ENCÁJALO EN UNA DE LAS BOLITAS DE MASA. REPITE CON LAS DEMÁS BOLITAS.
7. CONGELA POR 15 MINUTOS PARA QUE EL CHOCOLATE SE ENDUREZCA.
- 8.

DERRITE EL RESTO DEL CHOCOLATE BLANCO.

9. SACA LOS CAKE POPS DEL CONGELADOR Y SUMERGE CADA UNO EN EL CHOCOLATE RECIÉN DERRETIDO, HASTA QUE ESTÉ TOTALMENTE CUBIERTO.
10. ESCURRE EL EXCESO Y DÉJALOS SECAR, PUEDES USAR UN COLADOR COMO BASE PARA COLOCARLOS.
11. CORTA EL FONDANT NEGRO EN HEXÁGONOS Y ÚSALOS PARA DARLE EL TOQUE FINAL A TUS BALONCITOS.