

## - Galaxy Cake Pops -



## INGREDIENTES

### Ingredientes para pastel y frosting ☐

PASTEL DE VAINILLA (PREPARAR DE ACUERDO A INSTRUCCIONES DE CAJA), O CUALQUIER OTRO TIPO DE PAN. ☐

- 2 TZ DE AZUCAR GLASS ☐
- 2 CDAS DE MANTEQUILLA ☐
- 2 CDAS DE LECHE ☐
- 1 CHORRITO DE VAINILLA ☐
- CAKE POP STICKS ☐

## Ingredientes para decoración ?

- 1 TZ AGUA □
- 1 SOBRE DE GRENETINA O GELATINA SIN SABOR □
- 1 TZ DE CHOCOLATE BLANCO □
- COLORANTE ROSA, MORADO, AZUL

## PROCEDIMIENTO

### Para el pastel: ?

1. MEZCLAR EL AZÚCAR, MANTEQUILLA, LECHE Y VAINILLA □
2. BATIR HASTA TENER CONSISTENCIA SUAVE Y ESPONJOSA. □
3. APARTAR LA MEZCLA Y REFRIGERAR POR AL MENOS 20 MINS □
4. DESMORONA EL PASTEL FRÍO EN UN BOWL □
5. AGREGA LA MEZCLA REFRIGERADA POCO A POCO Y MEZCLA CON EL PAN HASTA TENER LA □ CONSISTENCIA DESEADA. □
6. HAZ BOLITAS DE PASTEL CON LAS MANOS O UN SCOOP PARA HELADO. □
7. INSERTA A PALITO USANDO CHOCOLATE BLANCO DERRETIDO PARA PEGAR. □
8. CONGELA POR AL MENOS 30 MINS.

## **Para la decoración:**

1. MEZCLA 3 CUCHARADAS DE AGUA TIBIA CON LA GELATINA Y DEJA REPOSAR POR 5 MINS. □
2. AGREGA EL RESTO DEL AGUA CALIENTE A LA GRENETINA Y MEZCLA. □
3. DERRITE 3/4 TAZA DE CHOCOLATE A BAÑO MARIA. □
4. AGREGA EL CHOCOLATE DERRETIDO SOBRE EL RESTO DEL CHOCOLATE. □
5. REPOSA 2 MINS PARA SUAVIZAR EL CHOCOLATE. □
6. MEZCLA EL CHOCOLATE Y AGREGA EL AGUA CON GRENETINA LENTAMENTE. □
7. AGREGA GOTAS DE LOS DIFERENTES COLORANTE SOBRE LA MEZCLA DE CHOCOLATE, Y NO MEZCLES. □
8. SUMERGE LOS CAKE POPS CONGELADOS, UNO A UNO Y GIRARLOS AL SACARLOS PARA CREAR EL □ EFECTO. □
9. DECORA Y DEJA SECAR EL CAKE POP HASTA QUE EL CHOCOLATE ENDUREZCA. □