

## - Cake pops de pan de muerto -



### INGREDIENTES

#### Para las cake pops:

1 PAN DE MUERTO GRANDE O 2 PEQUEÑOS

50 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

¾ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UN CHORRITO DE LECHE

CHOCOLATE BLANCO DERRETIDO

CHOCOLATE AMARGO

GLASEADO DE COLORES

SPRINKLES PARA DECORAR

PALITOS DE PALETA

### **Para el glaseado de colores:**

UNA BARRA DE QUESO CREMA (DE 180 G)

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

COLORANTE VEGETAL

## **PROCEDIMIENTO**

1. EN UN BOWL, DESMORONA LA PARTE DE ADENTRO DEL PAN DE MUERTO. CUIDA QUE LA CORTEZA DEL PAN NO SE MEZCLE.
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y MEZCLA HASTA INCORPORAR.
3. AÑADE LA MANTEQUILLA Y MEZCLA, PUEDES USAR TUS MANOS.
4. DESPUÉS ÉCHALE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y UN CHORRITO DE LECHE.
5. MEZCLA HASTA TENER UNA MASA QUE NO SE PEGUE EN LAS MANOS.
6. TOMA PEDAZOS PEQUEÑOS DE LA MASA Y DALE FORMA DE PAN DE MUERTO Y CALAVERITAS.
7. CONGELA POR 10 MINUTOS.
- 8.

CUBRE UNA DE LAS PUNTAS DE LOS PALITOS EN EL CHOCOLATE BLANCO E INSÉRTALOS EN LAS FIGURITAS. CONGELA POR 5 MINUTOS.

9.

CUBRE DE CHOCOLATE BLANCO LAS CALAVERITAS Y DECORA A TU GUSTO CON EL GLASEADO DE COLORES. NOTA: PARA HACER ESTE GLASEADO, MEZCLA LA BARRA DE QUESO CREMA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, REFRIGERA HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA ESPESA Y AGREGA COLORANTE VEGETAL.

10.

CUBRE LOS PANECITOS DE MUERTO CON UNA MEZCLA DE CHOCOLATE BLANCO Y CHOCOLATE AMARGO, Y ANTES DE QUE SEQUE, ESPOLVORÉALES AZÚCAR.