

- 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.