

## - Cake pops de esferas navideñas -



### INGREDIENTES

150 G DE GALLETAS

50 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

180 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 TAZAS DE CHOCOLATE DE COLORES PARA FUNDIR (NOSOTROS USAMOS UNA TAZA DE CHOCOLATE ROSA Y DE CHOCOLATE BLANCO)

SPRINKLES NAVIDEÑOS AL GUSTO

## PROCEDIMIENTO

1. TRITURA LAS GALLETAS, PUEDES HACERLO CON UN PROCESADOR DE ALIMENTOS, UNA LICUADORA O PONIÉNDOLAS EN UNA BOLSITA Y APLASTÁNDOLAS CON UN RODILLO.
2. EN UN TAZÓN VIERTES LAS GALLETAS TRITURADAS, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA MANTEQUILLA DERRETIDA; REVUELVE CON UNA PALITA HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.
3. DERRITE EL CHOCOLATE, PUEDES HACERLO EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS HASTA QUE SE DERRITA COMPLETAMENTE, RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO.
4. NECESITAS UN MOLDE DE SILICÓN CON FORMA DE MEDIA ESFERA, CON UNA CUCHARA VIERTES EL CHOCOLATE DERRETIDO SOBRE CADA ESFERA Y ESPÁRCELO PARA CREAR UNA CAPA UNIFORME LO SUFICIENTEMENTE GRUESA PARA QUE NO SE ROMPA.
5. LLEVA EL MOLDE AL CONGELADOR SÓLO POR 1 MINUTO, CUIDA QUE NO SE TE PASE EL TIEMPO YA QUE SI SE ENDURECE DEMASIADO PUEDES TENER PROBLEMAS PARA SELLARLO EN LOS SIGUIENTES PASOS.
- 6.

RELLENA LA ESFERA CON LA MEZCLA DE GALLETAS, AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y MANTEQUILLA, PUEDES USAR UNA CUCHARA PARA COMPACTARLA.

7. CUBRE LA SUPERFICIE DE LA ESFERA CON MÁS CHOCOLATE PARA QUE QUEDA BIEN SELLADA Y LLÉVALA AL CONGELADOR POR OTRO MINUTO.

8. MIENTRAS, SOBRE UN PAPEL ENCERADO DIBUJA ALGUNOS ÓVALOS ALARGADOS PARA HACER LOS GANCHITOS DE LAS ESFERAS; PUEDES USAR UNA MANGA PASTELERA Y UNA DUYA REDONDA O UNA BOLSITA RESELLABLE Y CORTAR LA ESQUINA.

9. DESMOLDA LAS ESFERAS Y COLÓCALAS SOBRE UNA REJILLA. CON LAS MANGAS DE CHOCOLATE DERRETIDO DECORA LAS ESFERAS, NOSOTROS HICIMOS UN PATRÓN DE LÍNEAS EN EL CENTRO DE CADA ESFERA.

10. ANTES DE QUE SE SEQUE EL CHOCOLATE ESPOLVOREA CON LOS SPRINKLES NAVIDEÑOS PARA QUE SE PEGUEN BIEN.

11. CUANDO LOS GANCHITOS ESTÉN BIEN SECOS, PÉGALOS A LAS ESFERAS CON UN POQUITO DE CHOCOLATE DERRETIDO.