

CAKEPOPS DE MELOCOTÓN CON CHOCOLATE BLANCO AL RON Y CHOCOLATE NEGRO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

MAGNÍFICOS, SIN MÁS.....

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GR. de HARINA
- 200 GR. de AZÚCAR
- 2 SOBRES de AZÚCAR AVAINILLADA
- 200 GR. de MANTEQUILLA
- 4 HUEVOS
- 1 CUCHARADA de ESENCIA DE MELOCOTÓN
- 100 GR. de CHOCOLATE BLANCO
- 6 GOTAS de ESENCIA DE RON
- 100 GR. de CHOCOLATE NEGRO MÍNIMO 75% DE CACAO
- BOLITAS DE CAMELO
- COLORANTE NARANJA

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 200°. CON LA MANTEQUILLA A PUNTO POMADA MEZCLAMOS EL AZÚCAR Y EL AZÚCAR AVAINILLADA, Y UNA VEZ HOMOGÉNEA LA CREMA AÑADIMOS LOS HUEVOS UNO A UNO, ESPERANDO A QUE LIGUEN PARA AÑADIR EL SIGUIENTE. UNA VEZ INCORPORADO AÑADIMOS LA HARINA TAMIZADA POCO A POCO Y POR ÚLTIMO AÑADIMOS LA ESENCIA Y EL COLORANTE Y MEZCLAMOS BIEN. ENGRASAMOS EL MOLDE DE LAS CAKEPOPS, RELLENAMOS LAS CABIDADES AL RAS, TAPAMOS BAJAMOS EL HORNO A 170° Y HORNEAMOS UNOS 20 MINUTOS. ENFRIAR.

Paso 2

FUNDIMOS EL CHOCOLATE BLANCO AL BAÑO MARÍA Y LE AÑADIMOS EL SABORIZANTE DE RON, MOJAMOS EL PALITO Y LO INTRODUCIMOS EN LAS BOLITAS Y REFRIGERAMOS 5 MINUTOS.

Paso 3

FUNDIMOS AL BAÑO MARÍA EL CHOCOLATE NEGRO. BAÑAMOS LA MITAD CON COCHOLATE BLANCO Y LA OTRA MITAD CON NEGRO Y DECORAMOS AL GUSTO CON CARAMELOS.