

# CAKEPOPS DE MELOCOTÓN CON CHOCOLATE BLANCO AL RON Y CHOCOLATE NEGRO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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 CAVIDADES 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.