

Creador: Babanzo **Recetizador:** Gastrobar Le Di



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hay tantos cake pops como puedas imaginar, puedes cambiar el relleno, el colorante, añadirle aromas, etc... las combinaciones son infinitas.

Descripción:

Esta receta es la base de los cake pops, hay muchísimas maneras y formas de cake pops, algunos realmente impresionantes. Yo aun no me he aventurado a tan sofisticadas elaboraciones. Lo cierto es que es una manera deliciosa de aprovechar los restos de un bizcocho.

Ingredientes para 6 personas :

- Para 5 ó 6 unidades:
- 120 gr. de restos de bizcocho, o de magdalenas, pan de leche, etc...
- 40 gr. de queso de untar
- 20 gr. de azúcar glass
- 100 gr. de chocolate blanco
- 3 cucharadas de aceite de girasol
- Colorante
- Decoraciones de pastelería

Preparación:

Paso 1

Desmigar el bizcocho con las manos o con un robot de cocina.

Paso 2

Agregar el queso y mezclar.

Paso 3

Añadir el azúcar glass y mezclar hasta que lo haya absorbido todo.

Paso 4

Hacer bolas con la masa del tamaño que se quiera (lo ideal es de unos 30 gramos).

Paso 5

Derretir el chocolate en el microondas y añadir las cucharadas de aceite de una en una.

Paso 6

Mojar la punta de los palos en el chocolate, pinchar las bolas y enfriar en el frigo 1 hora pinchados en un corcho.

Paso 7

Añadir el colorante al chocolate derretido, mover y mojar por completo los cake-pops (tiene que cubrirse toda la bola de masa).

Paso 8

Decorar y dejar secar en el frigorífico.