

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** David Neto



**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

Desmigalar 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.*