CAKEPOPS DE AFTER EIGHT AL MICROONADAS

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Adri Claris Bla

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

IMPRESIONANTES

Ingredientes para 6 personas :

- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS de MANTEQUILLA POMADA
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 7 CUCHARADAS de HARINA
- 2 CUCHARADAS de PIPERMINT
- 100 ML de LECHE
- 2 SOBRES de POLEO MENTA
- 1 SOBRE de LEVADURA
- COLORANTE VERDE
- NOCILLA BLANCA
- 3 CUCHARADAS de PEPITAS DE CHOCOLATE
- COBERTURA: 200 ML de CHOCOLATE
- COBERTURA: 100 ML de LECHE

Preparación:

Paso 1

PREPARAMOS EL BIZCOCHO EN LA VÍSPERA PARA QUE ENDUREZCA UN POCO. HACEMOS UNA INFUSIÓN CON LA LECHE Y EL POLEO MENTA Y RESERVAMOS. EN UN BOL PONEMOS LOS HUEVOS CON LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR Y BATIMOS CON LA BATIDORA. AÑADIMOS EL PIPERMINT Y LA INFUSIÓN Y BATIMOS. SEGUIDAMENTE INCORPORAMOS LA HARINA Y LA LEVADURA Y TERMINAMOS DE MEZCLARLO TODO. AÑADIMOS EL COLORANTE Y MEZCLAMOS. ENGRASAMOS EL MOLDE ESPOLVOREAMOS CON HARINA ELIMINANDO EL SOBRANTE. INCORPORAMOS LA MEZCLA AL MOLDE Y LO METEMOS EN EL MICROONDAS A MÁXIMA POTENCIA 7 MINUTOS. (COMPROBAR CON UNA VARILLA SI ESTÁ SECO, SI NO LO ESTÁ VOLVER A COCER DE 1 MINUTO EN 1 MINUTO). DEJAMOS REPOSAR EN EL MODE SOBRE UNA REJILLA 3 MINUTOS Y DESMOLDAR.

Paso 2

DESMIGAMOS EL BIZCOCHO Y AÑADIMOS LAS PEPITAS Y MEZCLAMOS. AÑADIMOS LAS

CUCHARADAS DE NOCILLA DE UNA EN UNA MIENTRAS LO MEZCLAMOS BIEN Y NOS QUEDE UNA MASA FINA Y FIRME QUE NO SE NOS MANCHEN LAS MANOS Y SE PUEDAN MANEJAR. HACEMOS BOLITAS Y REFRIGERAMOS 30 MINUTOS. CALENTAMOS LA LECHE EN EL MICRO Y AÑADIMOS EL CHOCOLATE Y MEZCLAMOS HASTA QUE QUE FUNDA. MOJAMOS LOS PALITOS EN EL CHOCOLATE Y LOS METEMOS EN LAS BOTITAS Y REFRIGERAMOS 1 HORA.

Paso 3

MOJAMOS LAS BOLITAS EN EL CHOCOLATE ELIMINANDO EL EXCESO CON PEQUEÑOS GOLPECITOS Y REFRIGERAMOS. DECORAMOS AL GUSTO.