

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cris Reverte



Las Creaciones de María José

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Este lo hice porque mi cuñada me regalo un curso para aprender a hacerlos y están bueniisimos

Ingredientes para 10 personas :

- 1 bizcocho casero

Preparación:

Paso 1

Para el relleno y cobertura: • Una tarrina de queso de untar de 250 gr. • Azúcar en polvo conocida como azúcar glas (al gusto, aunque con dos cucharadas soperas es suficiente). • Chocolate para fundir (dos tabletas, mejor que sobre). • Adornos comestibles: azúcar, fideos o bolitas de colores (de venta en cualquier supermercado).

Paso 2

Otros materiales: • 20 palitos para cake pops (si no tenemos se pueden utilizar palos de helado o de pincho moruno, también conocidos como palos de brocheta). • Base para sujetar los cake pops o un trozo de porexpan. • 20 mini cápsulas de cup cakes.

Paso 3

Preparación de los cake pops: Una vez tenemos el bizcocho frío, lo deshacemos (con maquina o a mano) hasta conseguir “polvo” de bizcocho. Lo mezclamos con una espátula de plástico con el queso de untar y el azúcar glas, hasta que quede una masa compacta (no tiene que desmigarse ni quedar demasiado húmeda). Hacemos bolas del tamaño a desear, no muy grandes, ya que si el tamaño es excesivo el palo no podrá con el peso. Metemos las bolas en la nevera durante 1 hora aproximadamente (si es más, no importa cuanto más frías mejor). Pasada la hora, calentamos cuatro o cinco onzas de chocolate en el microondas (no dejar mucho tiempo, sólo unos segundos, ya que se puede quemar). Sacamos las bolas de la nevera, introducimos el palo (una pequeña parte de uno de los laterales) en el chocolate caliente y lo clavamos en la bola. Hacemos lo mismo con el resto de las bolas. Una vez hecho esto las introducimos de nuevo 30 minutos en la nevera. Calentamos el resto de la tableta chocolate en un bol pequeño. En intervalos de 5 segundos los vamos sacando, moviendo y volvemos a introducir en el microondas. Una vez derretido vamos introduciendo verticalmente el cake pop en el chocolate hasta que esté cubierto. Lo sacamos y con pequeñas golpes en la mano escurrimos el chocolate sobrante. Antes de que se enfríe rebozamos el cake pop en adornos comestibles como azúcar de colores, fideos de chocolate, etc. y lo colocamos en un expositor o trozo de porexpan. Debemos ser creativos y colocar los adornos a nuestro gusto. Tenemos que llevar a cabo los dos pasos anteriores con todas las bolas. Si con el resto de la tableta calentada en el microondas no tenemos suficiente, calentaremos parte de la segunda tableta. Una vez estén fríos, hacemos un agujero en las mini cápsulas e introducimos una en cada cake pop, por debajo de la bola de chocolate. A continuación atamos un lazo debajo de cada mini cápsula, dando un toque decorativo al cake pop. Para finalizar podemos colocar nuestros cake pops en una maceta o en cualquier otro recipiente. Es un poco largo pero esta muy bien explicado paso a paso, espero que os guste.