

Cake pops



★★★★★ 4/5

15 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 45 UNIDADES / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



- 1 sobre de Mezcla de Bizcocho sabor Chocolate Selecta
- ¾ taza de agua
- 4 huevos
- 500 gr. de manjar
- 200 gr. de chocolate de leche
- 200 gr. de chocolate blanco
- Mostacillas para decorar

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

*Premezcla
Bizcocho
Chocolate*



PREPARACIÓN

01.

En un bol, agrega el agua, huevos y la mezcla de bizcocho. Bate hasta conseguir una mezcla esponjosa y aireada.

02.

Enmantequilla un molde de 26 cms. de diámetro, vierte el batido y hornea a 180°C por 35 a 40 minutos. Retira y deja enfriar.

03.

Desmigaja el bizcocho en un bol grande. Agrega el manjar y mezcla hasta obtener una pasta homogénea. Luego, forma bolitas del tamaño de una pelota de ping pong y pínchalas con un palito de brocheta. Lleva al refrigerador por 30 minutos para que queden firmes.

04.

Baña los cake pops en el chocolate blanco y/o negro previamente derretidos. Decora con mostacillas de inmediato para que se adhieran. 5. Pincha los palitos en una base de plumavit para poder dejarlos enfriar sin que se peguen entre ellos.