

- Cake pops de pumpkin spice -



INGREDIENTES

PARA LAS CAKE POPS:

24 GALLETAS DE VAINILLA CON RELLENO

60 G DE QUESO CREMA

UNA CUCHARADA DE PURE DE CALABAZA

1/2 CUCHARADITA DE PUMPKIN PIE SPICE (ESPECIAS PARA PAY DE CALABAZA)

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOS SABOR VAINILLA

PARA DECORAR:

UNA TAZA (200 G) DE CHOCOLATE BLANCO

SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO

¼ (50 G) DE TAZA DE CHOCOLATE BLANCO

7 CHISPAS DE CHOCOLATE COLOR ROJO

PROCEDIMIENTO

1. TRITURA LAS GALLETAS, PUEDES HACERLO CON UN PROCESADOR DE ALIMENTOS, CON LICUADORA O PONIÉNDOLAS EN UNA BOLSITA Y APLASTÁNDOLAS CON UN VASO O UN RODILLO.
2. EN UN TAZÓN VIERTES LAS GALLETAS TRITURADAS Y AGREGAS EL RESTO DE LOS INGREDIENTES PARA LAS CAKE POPS: EL QUESO CREMA, EL PURÉ DE CALABAZA, EL PUMPKIN SPICE Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA.
3. MEZCLA CON UNA ESPÁTULA HASTA FORMAR UNA MASA BIEN INTEGRADA, TAMBIÉN PUEDES HACERLO CON TUS MANOS LIMPIAS.
- 4.

REFRIGERA LA MASA POR 10 MINUTOS APROX. PARA QUE ESTÉ MANEJABLE Y NO SE PEGUE EN TUS MANOS.

5.

PARA QUE LAS BOLITAS QUEDEN DEL MISMO TAMAÑO PUEDES TOMAR LA MASA CON UNA CUCHARA PEQUEÑA PARA HELADO Y DARLE FORMA CON TUS MANOS.

6.

REFRIGERA LAS BOLITAS MIENTRAS DERRITES LA TAZA DE CHOCOLATE BLANCO EN EL MICROONDAS, HAZLO EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS Y RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO.

7.

CUBRE LAS BOLITAS CON EL CHOCOLATE DERRETIDO, PUEDES AYUDARTE DE UNA CUCHARA O UN TENEDOR.

8.

PUEDES DEJARLAS SECAR A TEMPERATURA AMBIENTE O REFRIGERARLAS HASTA QUE EL CHOCOLATE SE ENDUREZCA.

9.

DERRITE EL CHOCOLATE BLANCO, AGREGA POCO A POCO EL CHOCOLATE ROJO HASTA OBTENER EL TONO QUE DESEAS. USA UNA CUCHARA O UNA MANGA PASTELERA PARA HACER LÍNEAS ROSAS SOBRE LA CAPA DE CHOCOLATE BLANCO.

10.

AGREGA SPRINKLES O TU TOPPING FAVORITO ANTES DE QUE EL CHOCOLATE ROSA SE SEQUE.