

Cake pops

Preparación: 30 min
 Horneado: 15 min
 Reposo: 1 h 30 min
 Total: 2 h 15 min

Para 28 unidades
 (de 20 g aprox.)

Bizcocho

- 2 huevos
- 80 g de azúcar
- 130 g de nata
- 130 g de harina de repostería
- 3 cucharadas de cacao puro en polvo (15 g)
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- 1 de mantequilla (para engrasar el molde)

Relleno y decoración

- 55 g de queso cremoso (tipo Philadelphia)
- 120 g de azúcar glas
- 130 g de chocolate *fondant* troceado
- 100 g de chocolate con leche troceado
- colorante alimentario (para teñir el chocolate blanco)
- 200 g de chocolate blanco troceado
- bolitas multicolores

Preparación TM 31 / TM 21

Bizcocho

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 Ponga en el vaso los huevos y el azúcar. Mezcle 4 min/37°C/vel 4.
- 3 Añada la nata, la harina, el cacao, la sal y la levadura y mezcle 4 seg/vel 5. Termine de envolver con la espátula, vierta en un molde de 20 x 20 cm untado con mantequilla y forrado con papel de hornear y hornee durante 15-20 min (180°C). Retire del horno y deje enfriar.

Montaje

- 4 Cuando el bizcocho esté frío, córtelo en trozos e introdúzcalo en el vaso limpio y seco. Triture 10 seg/vel 5.
- 5 Añada el queso cremoso y el azúcar glas y mezcle 20 seg/vel 5.
- 6 Retire la mezcla del vaso y con las manos vaya formando bolas de 20/25 g aprox. Deje reposar en el frigorífico durante un mínimo de 30 minutos.
- 7 Transcurrido este tiempo, coloque una barrita de chocolate *fondant* en un bol y fúndalo en el microondas a intervalos cortos, mezclando cada vez para que no se quemé. Moje la punta roma de un palillo de brocheta en el chocolate y pinche cada bolita de bizcocho sin atravesarla. Deje reposar en el frigorífico durante otros 30 minutos.
- 8 Ponga en el vaso limpio y seco, el chocolate *fondant* restante con el chocolate sobrante de mojar las brochetas y el chocolate con leche y pulverice 5 seg/vel 7.
- 9 Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso y programe 5 min/60°C/vel 2 para fundirlo. Retire del vaso y reserve en un bol. Calientelo unos segundos en el microondas y mezcle para que quede bien integrado.

- 10 Coloque el chocolate blanco en otro bol apto para microondas y fúndalo a intervalos cortos de tiempo (20-30 segundos), remuévalo cada vez para que no se quemé (puede dividir el chocolate blanco en 2 o 3 boles y teñirlo de diferentes colores).
- 11 Bañe las bolitas de bizcocho en los diferentes chocolates fundidos, dejando que escurra para que no quede una capa muy gruesa y decore a su gusto con bolitas de colores, dibujos de chocolate, etc. Pínchelos en una superficie de porexpan o una caja de cartón hasta que se sequen y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sugerencia

- Es importante que el chocolate fundido esté en su punto óptimo, por lo que tendrá que calentarlo de vez en cuando hasta terminar de bañar todos los cake pops
- Puede introducir trozos de frutos secos en la masa, antes de formar las bolitas.

Información nutricional

Energía: 143,1 kcal/unidad · 598 kJ/unidad
 4,8% IR (hombre) | 6,2% IR (mujer)
 Hidratos de carbono: 16,1 g/unidad
 Proteínas: 2,4 g/unidad • Grasas: 7,7 g/unidad
 Colesterol: 25,5 mg/unidad • Fibra: 0,7 g/unidad

Apta para: alérgicos a los frutos secos (si los chocolates están exentos de los mismos), de forma moderada para control de peso, riesgo cardiovascular medio/alto y embarazadas. No apta para: celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos a las proteínas lácteas o del huevo y diabéticos.

