Cake pops o bocaditos irresistibles.

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

Creador: Monónimo

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

Descripción:

Como no les hice foto pues me robo una ;) Los cake pops son unos bocaditos de bizcocho jugoso recubiertos generalmente de Candy Melt's (chocolate blanco de colores) y adornos de azúcar variados. Se tarda bastante en hacerlos, pero el resultado es delicioso y la receta bastante sencillita. ¡Os animo a que los provéis!

Ingredientes para 6 personas :

- 125 g. de Mantequilla ligeramente salada
- 125 g. de Azúcar glas
- 2 Huevos L
- 125 g. de Harina de trigo
- 1/4 cucharadita de café de Levadura en polvo Royal
- 2 cucharadas de Cacao en polvo sin azúcar Valor
- 2 puñados grandes de Frambuesas
- 70 g. de Queso para untar Philadelphia
- 60 g. de Azúcar glas
- 2 tabletas de Chocolate blanco de cobertura Nestlé
- Adornos de azúcar
- 20 Palitos para Cakepops

Preparación:

Paso 1

Para empezar tenemos que hacer un bizcocho, yo lo hice de chocolate y frambuesas, pero lo podéis hacer de lo que más os guste. Precalentamos el horno a 160ºC con calor arriba y abajo. Hacemos una crema mezclando la mantequilla y el azúcar, hasta que quede totalmente homogénea, y seguimos batiendo mientras incorporamos poco a poco los dos huevos (mejor si los batimos primero). La harina, levadura y cacao las tamizamos con un colador y las mezclamos con la masa hasta que no queden grumos. (Todos estos pasos se pueden realizar con

una batidora eléctrica de varillas). Por último añadimos los dos puñados de frambuesas a la mezcla y removemos con una cuchara de palo. Vertemos la masa en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado de harina y lo metemos en el horno previamente precalentado a 160º. Lo horneamos durante unos 25 minutos (pasado este tiempo lo pinchamos en el centro con un cuchillo y si no sale limpio del todo lo dejamos más tiempo, hasta que el cuchillo salga limpio). Una vez esté hecho, lo dejamos enfriar en su molde durante 30 minutos aproximadamente. Luego lo desmoldamos y lo posamos sobre una rejilla para que se termine de enfriar.

Paso 2

Cuando el bizcocha ya está frío procedemos a hacer las bolitas (unas veinte). Rompemos el bizcocho y lo convertimos a migas muy finas. Por otro lado, mezclamos bien la crema de queso y el azúcar en polvo. Juntamos las migas con la masa de queso y mezclamos bien con una cuchara, hasta que quede una masa espesa y homogénea. Con las manos, vamos cogiendo porciones de la masa y haciendo bolitas con ella del tamaño de una pelota de pinpón. Ponemos unas al lado de otras en un plato y las dejamos enfriar una hora en el frigorífico, hasta que se hayan endurecido. Otra opción es meter las bolitas de cake pops en el congelador de 10 a 15 minutos.

Paso 3

Fundimos el chocolate como nos indica el fabricante en un bol amplio y preferentemente profundo. Sacamos nuestras bolitas del frigorífico y cogemos una, las pinchamos en un palito y la sumergimos en el chocolate. Rectificamos el exceso de cobertura sujetando el palito con una mano y dándonos suaves golpecitos con la otra mano en la muñeca. Lo decoramos con lápices o fideos de colores. Después pinchamos el palito en una superficie de poliexpán y lo dejamos enfriar. Repetimos el proceso con todas las bolitas. Dejamos en la nevera por lo menos 15 minutos antes de consumirlas (si es que podemos resistirnos...)