Cakepops de galleta

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 125 g de harina
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de mantequilla de cacahuete
- 60 g de azúcar blanco
- 100 g de azúcar moreno
- 2 cucharadas de leche
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 100 g de gotas de chocolate negro o trocitos de chocolate
- 250 g (aproximadamente) de chocolate blanco

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla normal, la de cacahuete, el azúcar blanco y el azúcar moreno hasta que la mezcla quede cremosa y aumente su volumen. Añadimos la leche, el extracto de vainilla y seguimos batiendo. Por último añadimos la harina, el chocolate en gotas y batimos lo justo para que se mezcle con el resto de ingredientes. Formamos una bola con la masa, la envolveremos en papel film y dejamos enfriar en la nevera un par de horas. Sacamos de la nevera formamos unas 22-24 bolas y volvemos a refrigerar una par de horas. Derretimos el chocolate blanco en el microondas, bañamos las bolitas una por una y de nuevo a la nevera hasta que endurezca el chocolate.