



Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 30 minuti.

Questa ricetta può essere considerata di riciclo, infatti è possibile usare qualsiasi tipo di pan di Spagna. Si utilizza un pezzo di torta torta oppure un pan di Spagna sgonfiato durante la cottura. I bambini adorano questi dolcetti sullo stecco con una copertura di cioccolato croccante e l'interno morbido e goloso. Si possono realizzare con tante varianti, qui sotto ve ne propongo alcune.

### **Ingredienti per cake pops alla cream chees**

200 g di pan di Spagna  
20 g di burro  
30 g di formaggio cremoso (tipo Philadelphia)  
200 g di cioccolato  
zuccherini per decorare  
bastoncini per cake pops

### **Ingredienti per cake pops alla marmellata**

200 g di pan di Spagna  
4 cucchiaini di marmellata  
200 g di cioccolato  
zuccherini per decorare  
bastoncini per cake pops

### **Ingredienti per cake pops allo yogurt**

200 g di pan di Spagna  
30 g di burro  
30 g di yogurt greco  
200 g di cioccolato  
zuccherini per decorare  
bastoncini per cake pops

### **Procedimento**

Sbriciolare il pan di Spagna in un contenitore capiente, inserire la farcitura desiderata (burro fuso e formaggio cremoso, oppure, marmellata, oppure burro fuso e yogurt greco) amalgamare bene con le mani e formare delle palline della grandezza di palline da ping pong, lasciarle riposare in frigorifero. A parte sciogliere il cioccolato dolcemente al microonde o a bagnomaria. Immergere la punta del bastoncino nel cioccolato fuso ed inserirlo in una pallina di pan di Spagna, procedere così per tutte le palline, lasciar solidificare il cioccolato in modo che il bastoncino rimanga saldo alle palline di pan di Spagna, una alla volta immergere le palline di pan di Spagna nel cioccolato fino a formare una copertura uniforme di cioccolato, prima che il cioccolato si solidifichi decorare con gli zuccherini colorati.