



RICETTA CAKE POPS

WWW.MAICAKES.IT

Ingredienti

- 75 g di farina 00
- 70 g di zucchero
- 1 uovo
- 20 ml di latte
- mezza bacca di vaniglia
- 40 g di burro
- mezza bustina di lievito
- coloranti in gel a piacere
- cioccolato
- zuccherini per decorare

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. In un recipiente abbastanza capiente lavorare con la frusta elettrica il burro fatto a cubetti con lo zucchero ed i semi della bacca di vaniglia, quando il composto avrà una consistenza spumosa aggiungere l' uovo ed incorporarlo (all'inizio sembrerà che l'uovo non possa essere assorbito ma piano piano diventerà un composto omogeneo), aggiungere la farina setacciata ed il lievito e successivamente il colorante in gel. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo incorporare il latte. Con questo impasto riempire la parte dello stampo a forma di semisfera senza buchi, chiudere lo stampo con la seconda metà . Cuocere per circa 6 minuti.

Temperare il cioccolato, immergere la punta dello stecco da cake pop nel cioccolato ed infilarlo nella pallina di pan di spagna, fare questa operazione con tutte le palline di pan di spagna a disposizione, immergere il primo cake pop nel cioccolato fino a ricoprirlo completamente, decorare con gli zuccherini a piacere.