



www.maicakes.it

Ingredienti

- 150 g di farina 00
- 140 g di zucchero
- 2 uova
- 40 ml di latte
- 1 bacca di vaniglia
- 80 g di burro
- una bustina di lievito
- coloranti in gel a piacere

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 semini della bacca di vaniglia, quando il composto avrà una consistenza spumosa aggiungere un uovo ed incorporarlo (all'inizio sembrerà che l'uovo non possa essere assorbito ma piano piano diventerà un composto omogeneo), aggiungere il secondo uovo, aggiungere la farina setacciata ed il lievito. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo incorporare il latte. Prelevare due cucchiaini di impasto e metterlo da parte, a questo aggiungere il colorante in gel. Inserire l'impasto colorato nello stampo per cake pops silikomart, chiudere lo stampo con la seconda metà. Cuocere per circa 6 minuti.

In una tortiera inserire un terzo dell'impasto non colorato precedentemente preparato, adagiare i cake pops colorati in questo impasto e ricoprire il tutto con il rimanente impasto, cuocere a 180 gradi per circa 20 minuti.

Guarnire a piacere con crema al cioccolato e zuccherini.