

Cake Pops



TIEMPO

40 minutos



RENDIMIENTO

10 cakepops



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Masa:

- ☐ 1 Bizcochode vainilla
- ☐ 1 taza de buttercream
- ☐ 200 g de chocolate blanco
- ☐ derretido
- ☐ Chocolate blanco (para pegar los palillos)
- ☐ Palillos o palitos de brocheta

Cobertura:

- ☐ 400 g de chocolate blanco
- ☐ 4 cdtas de Chocoaditivo ENCO
- ☐ Color en Gel ENCO (al gusto)
- ☐ Perlitas blancas (al gusto)
- ☐ Perlitas rosas (al gusto)

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. Prepara el bizcocho de vainilla de tu preferencia, una vez listo retira la parte superior y troza el resto completamente en un bowl.
2. Agrega el buttercream (consulta la receta en el Recetario de Merengue disponible en Encoalimentos.com) e incorpora con las manos hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Derrite el chocolate blanco y añade al bowl, mezcla con ayuda de una espátula hasta integrar por completo.
4. Forma bolitas del mismo tamaño con tus manos.
5. Cubre la punta de cada palillo con un poco de chocolate blanco derretido (de decoración) y clávalos en las bolitas.
6. Déjalos reposar hasta que el chocolate esté firme.

Cobertura y decoración:

1. Derrite el chocolate blanco y agrega el Chocoaditivo ENCO, mezclando hasta integrar.
2. Agrega el Color en Gel ENCO de tu preferencia y mezcla hasta obtener la tonalidad deseada.
3. Cubre completamente cada cake pop con el chocolate derretido y deja secar por completo.
4. Decora las cake pops a tu preferencia.