



CAKE POPS MOMIA HALLOWEEN

Ingredientes (para 4 unidades):

- 3 magdalenas
 - 30 g ricotta o requesón
 - 15 g azúcar glas
 - C.s. cobertura de chocolate blanco
 - Palitos de cake pop
 - Cartucho de papel vegetal
-

Elaboración:

1. Desmigar las magdalenas y mezclar con el ricotta hasta conseguir una textura algo compacta, pero sin ser una bola de masa.
2. Añadir el azúcar glas y mezclar de nuevo con suavidad.
3. Formar bolas del tamaño deseado (en este caso 20 gr) apretando lo justo para que no se abran, pero sin presionar demasiado.
4. Fundir la cobertura de chocolate blanco en el microondas a potencia mínima, tiempos cortos y mezclar con frecuencia.
5. Introducir el palo de cake pop (aproximadamente 1 cm) en el chocolate fundido y clavarlo en el cake pop hasta llegar a la mitad de este aproximadamente.
6. Reservar en el congelador 30 minutos.
7. Atemperar la cobertura de chocolate blanco e introducir los cake pops hasta que queden completamente cubiertos.
8. Dar ligeros toquecitos para sacudir el excedente
9. Dejar secar completamente.
10. Realizar los ojos con fondant negro y pegarlos con una punta de chocolate blanco.



11. Meter el chocolate atemperado en un cartucho de papel vegetal y hacer líneas sobre el cake pop simulando las vendas de la momia.

12. Dejar secar ¡antes de devorarlos!

** Se puede sustituir la cobertura de chocolate blanco por Candy melts/Deco melts/Funcakes.*

**Los Candy melts deben estar recién fundidos para no formar una capa demasiado gruesa sobre el cake pop.*

**La decoración se realiza cuando el chocolate sobre el cake pop ya está totalmente solidificado.*