

CAKE POPS MONSTRUO DE LAS GALLETA

Ingredientes (para 4 cake pops):

- 100 g de bizcocho desmigado
- 25 - 30 g de queso cremoso
- 4 mini cookies
- Fondant blanco
- Candy/deco melts azul
- 4 palitos de cake pop
- Azúcar azul
- Colorante en pasta negro

Elaboración:

1. Desmigar el bizcocho y mezclar con el queso cremoso hasta conseguir una textura algo compacta, pero sin ser una bola de masa.
2. Formar bolas del tamaño deseado (en este caso 26 gr) apretando lo justo para que no se abran, pero sin presionar demasiado.
3. Fundir los Candy/deco melts en el microondas a potencia mínima, tiempos cortos y mezclar con frecuencia.
4. 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.
5. Reservar en la nevera 30 minutos.
6. Fundir de nuevo los candy melts e introducir los cake pops hasta que queden completamente cubiertos.
7. Dar ligeros toquecitos para sacudir el excedente y rebozar en el azúcar azul.



8. Dejar secar completamente.

9. Realizar los ojos con fondant blanco y las pupilas y la boca con fondant teñido de negro.

10. Hacer una incisión en la parte frontal del cake pop que será la boca y retirar el relleno ligeramente.

11. Pegar la boca con colorante alimentario e introducir la galleta de medio lado.

12. A continuación, pegar los ojos en el lugar deseado y dejar secar ¡antes de pegarle el primer bocado!

* Se pueden sustituir los Candy melts por chocolate blanco teñido con colorante alimentario azul liposoluble.

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

*Los cake pops se pasan por azúcar cuando los Candy melts están aún frescos o de lo contrario no se quedaría pegado.