



CAKE POPS DE PANQUECITOS

Ingredientes:

- 1 paquete de panqué comercial (255 g)
- 2 ½ cucharadas de betún de vainilla, comercial
- Palitos para paleta
- 1 barra de chocolate oscuro, fundido a baño María (150 g)
- Cobertura de chocolate rosa, fundido a baño María
- ¼ de taza de chispas de colores

Procedimiento:

1. En un tazón desmorona el panqué, mezcla con el betún de vainilla hasta integrar perfectamente, toma pequeñas porciones, forma pequeños cilindros y la misma cantidad de bolitas. Congela durante 1 hora.
2. Sumerge las puntas de los palitos para paleta en el chocolate e introdúcelos en los cilindros, báñalos con el chocolate. Aparte aplasta ligeramente las bolitas de pan y unelas con los cilindros previamente bañados con el chocolate y refrigera por 10 minutos.
3. Baña la parte de arriba de los panquecitos con el chocolate rosa, espolvorea las chispas y refrigera nuevamente.
4. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8