



CAKE POPS

Ingredientes:

- 1 paquete de panqué comercial (255 g)
- ¼ de taza de jarabe de chocolate
- Palitos para paleta
- 1 barra de chocolate oscuro, fundido a baño María (150 g)
- ½ taza de chispas de colores

Procedimiento:

1. En un tazón desmorona el panqué, mezcla con el jarabe de chocolate hasta integrar perfectamente, toma pequeñas porciones y forma bolitas, coloca en el centro un palito de paleta y refrigera por 10 minutos.
2. Sumerge las paletas en el chocolate previamente fundido, escurre el exceso de chocolate y pásalas por las chispas de colores, refrigera por 5 minutos para que el chocolate endurezca.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8