la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cake pops alienígenas descerebrados

12 raciones

Ingredientes

- Magdalenas, galletas o bizcocho
- Leche condensada, dulce de leche, queso crema o yogur
- Chocolate blanco
- Colorante alimentario liposoluble verde y rosa
- Nueces
- Ojos comestibles

Elaboración

1. Desmenuzamos las magdalenas
2. Añadimos leche condensada, unas 3 cucharadas soperas
3. Mezclamos bien hasta obtener una masa compacta
4. Formamos nuestras bolas y las dejamos unos 15 minutos en el congelador
5. Fundimos el chocolate blanco y añadimos el colorante alimentario verde
6. Ponemos un palito y bañamos las bolitas
7. Colocamos los ojos y la nuez y dejamos endurecer
8. Fundimos un poco de chocolate blanco y añadimos colorante alimentario rosa o rojo
9. Bañamos las nueces, dejamos que endurezca el chocolate y listos para disfrutar

RECOMENDACIONES

Podéis hacerlos con cualquiera de los ingredientes base (magdalenas, galletas o bizcocho). Podéis utilizar cualquier ingrediente húmedo que pueda compactar la masa del bizcocho o galletas. Para estos cake pops utilizamos magdalenas de limón y leche condensada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos