la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cake pops de chocolate blanco

12 raciones 197 kcal

Ingredientes

- Bizcocho, galletas o magdalenas
- **1/2** bote leche condensada (según la cantidad de bizcocho)
- **100 gr** de chocolate blanco
- **50 gr** crema Lotus

POR RACIÓN

Proteínas	3,3 g
Grasas	8,6 g
Hidratos	27 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Desmenuzar los mantecados
2. Añadir la leche condensada hasta obtener una masa compacta
3. Mezclar bien
4. Poner papel encima de la masa y aplastarla
5. Estirar la masa y dar forma con el cortapastas
6. Fundir el chocolate blanco con la crema Lotus
7. Bañar en el chocolate fundido por una cara, dejar endurecer, dar la vuelta y repetir el proceso
8. Colocar sobre una base de chocolate
9. Decorar y listos para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos