



## CAKE POPS

Difficult: Facile



Eccomi da voi!! Qualche giorno fa ho voluto provare una ricetta che ho visto spesso girare nel web e mi ha incuriosito. I CAKE POPS sono dei golosi bocconcini, adattissimi nelle feste di bambini perché sono colorati e buonissimi, nel mio caso li ho ricoperti con cioccolato bianco e granelle colorate, ma si possono coprire anche con pasta di zucchero e crearci delle divertentissime decorazioni. Mettiamoci subito con le mani in pasta ;) ciao oooooo ..... buona serata!

Dosi: dosi per circa 35 cake pops

### 1- PER IL PAN DI SPAGNA

- farina 150gr.
- frumina 100gr.
- uova 5
- zucchero 200gr.
- sale un pizzico

### 2- PER IL GUSTO

- cioccolato bianco 200gr.
- marmellata pesca o altri gusti 3 o 4 cucchiaini
- Nutella 3 o 4 cucchiaini

### 3- PER LA DECORAZIONE

- bastoncini per cake pops
- granella colorata q.b.

Preparare il pan di spagna in una teglia di 26cm. di diametro; per seguire tutto il procedimento [click](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=PAN%20DI%20SPAGNA) qui dividerlo a met  e ridurlo quasi in polvere con le mani



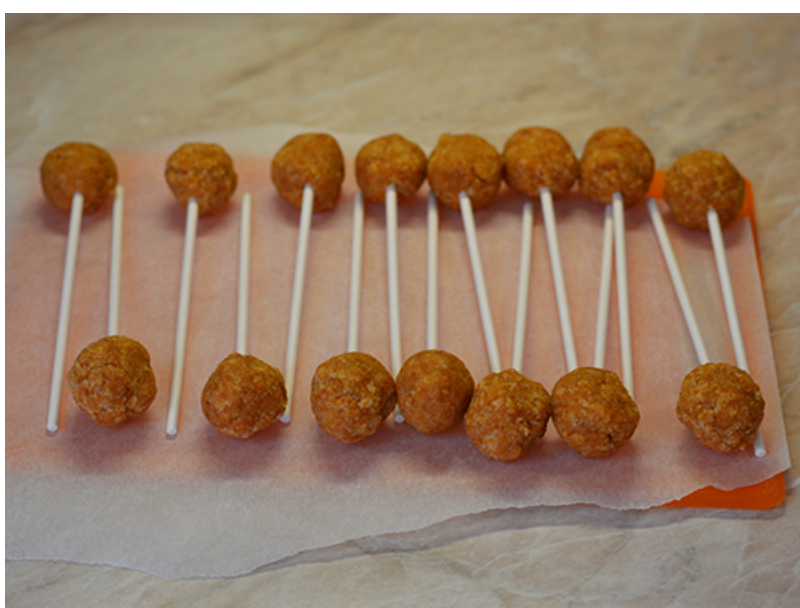
nella prima met  aggiungere la confettura di pesche o qualsiasi altro gusto vi piaccia



nell'altra met  la Nutella  
ora amalgamare bene i composti e formare delle piccole "polpettine" di circa 3cm. poco pi  grandi di un lecca lecca



ora lasciamo rassodare almeno una mezz'oretta in frigo e poi infilziamo i bastoncini



far sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde



ed immergervi i nostri cake pops  
nel frattempo che li facciamo tutti, li possiamo infilzare su un polistirolo o metterli a testa in gi  su



della carta forno.

A questo punto passiamoli nella granella colorata

Et voilà , una merenda allegra e genuina ;)



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)