

Cake Pops de naranja y chocolate



Ingredientes

Biscuit de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 50 grs.

Claros: 3 Unidades

Manteca: 90 grs.

Yemas: 3 Unidades

Azucar: 65 grs.

Chocolate cobertura semiamargo: 95 g

Cacao: 10 g

Biscuit/ masa/ cake de naranja

Azucar: 300 grs.

Huevos: 6 Unidades

Naranja: 1 Unidad

Harina: 300 grs.

Manteca: 300 grs.

Polvo para hornear: 6 grs.

Relleno de naranja

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Queso Crema: 225 grs.

Manteca pomada: 150 grs.

Azucar impalpable: 150 g

Preparación de la Receta

Para el biscuit/ masa/ cake de naranja

- Cremar en batidora 300 grs de *manteca*, 300 grs de azúcar y ralladura de una **naranja**.
- Sin dejar de batir, incorporar 6 huevos de a uno hasta lograr una mezcla homogénea.
- Agregar 300 grs de *harina* y 6 grs de polvo de hornear previamente tamizados
- Extender la masa en una placa enmantecada y cubierta con una hoja de papel *manteca*.

- Hornear a 180 grados de 15 a 18 minutos.
- Enfriar, reservar.

Para el biscuit de chocolate

- Cremar en batidora 90 grs de *manteca*, 50 grs de azúcar y 10 grs de cacao.
- Sin dejar de batir, agregar 95 grs de **chocolate** cobertura semi amargo previamente derretido
- Incorporar un *huevo* y 3 yemas, batir hasta homogeneizar.
- En un bol aparte merengar 3 claras con 65 gramos de azúcar.
- Agregarlas a mano con movimientos envolventes
- Extender la masa en una placa enmantecada y cubierta con una hoja de papel *manteca*.
- Hornear a 180 grados por 25 minutos.
- Enfriar, reservar.

Para el relleno de naranja

- Integrar 150 grs de *manteca* pomada con 225 grs de queso *crema*, 150 grs de azúcar impalpable y un chorrito de esencia de vainilla.
- Desmenuzar en la batidora el biscuit de *naranja* previamente enfriado.
- Agregar la mezcla de queso hasta lograr una pasta homogénea.
- Formar bolitas, disponerlas en una placa cubierta con una lámina siliconada.
- Llevar a frío.

Para el relleno de chocolate

- Llevar a heladera el biscuit de *chocolate* hasta que esté frío.
- Procesarlo hasta lograr una pasta húmeda.
- Formar bolitas, disponerlas en una placa cubierta con una lámina siliconada.
- Llevar a frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-pops-de-naranja-y-chocolate>