

Cakepops

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 115 g

Azúcar blanco: 150 g

Candy melts de chocolate oscuro: Cantidad deseada

Huevos: 3 Unidades

Harina: 120 g

Azúcar moreno: 60 g

Cacao en polvo sin azúcar: 2 cdas.

Chocolate negro cortado: 140 g

Granas:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, forramos un molde de 27 x 17,5 cm, con papel de aluminio o de horno y luego lo rociamos con spray antiadherente.
- A continuación, tamizamos la harina con el cacao en polvo. Reservamos.
- Por otro lado, derretimos el chocolate a baño maría junto con la manteca. Cuando esté listo, retiramos del fuego.
- Incorporamos los huevos y el azúcar y batimos muy bien, hasta que la mezcla sea homogénea.
- Agregamos de a poco la mezcla de harina con ayuda de una espátula. Cuando haya tomado una consistencia homogénea, la volcamos en el molde y la llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.
- Cuando el brownie esté frío, lo desmigamos. Hacemos bolas y las enfriamos durante 30 minutos en la heladera.
- Mientras tanto, fundimos los Candy melts a baño maría.
- Luego, bañamos la punta de cada palito en *chocolate* y la clavamos en una bola. Llevamos, nuevamente, a la heladera hasta que se endurezcan.
- Cuando el *chocolate* se haya endurecido, bañamos las bolitas en los Candy melts.
- Decoramos con granas, dejamos secar y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cakepops>