Pastelito ice cream



Ingredientes

Para la decoración

Chocolate rosa: 300 grs
Matizador dorado:
Mini conos de helado: 6 Unidades
Hoja de oro: Cantidad necesaria
Chocolate blanco: A gusto
Vodka: Cantidad necesaria

Para los cake pops

Galletas de canela molidas: 90 g
Queso crema a temperatura ambiente: 30 g

Preparación de la Receta

Para los cake pops

Para ello

- Molemos las galletas.
- Mezclamos las galletas con el queso *crema* hasta obtener una masa homogénea.
- Formamos bolitas y congelamos.

Para el montaje

- Fundimos los dos chocolates.
- Pegamos la bolita de cakepop a cono con un poco de *chocolate* y llevamos al frío.
- Cubrimos la bolita de cake pop con *chocolate* rosa.
- Terminamos pintando el cono barnizando con matizador diluido en vodka.
- Agregamos un poco de *chocolate* blanco en la parte de arriba y colocamos la hoja de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelito-ice-cream