

Recetas de "Las Cosas Ricas de Gaby"

Coco Cake Pops

Ingredientes

100 grs de coco rallado

200 grs de leche condensada

1 taza de bizcocho desmenuzado

1 taza de galletas "María" trituradas (en Argentina usaría sin lugar a dudas galletitas "Coquitas")

2 cdas soperas de crema de chocolate y avellanas (yo uso Mister Choc de Lidl)

2 tabletas de chocolate para cobertura

Palitos para Cake Pops o palitos de madera, de brochettes

Cápsulas de papel para mini-cupcakes

Preparación

Mezclamos el coco con la leche condensada y lo dejamos descansar por 5 minutos para que el coco se hidrate. Mezclamos el bizcocho con las galletas y luego lo agregamos a la mezcla de coco y leche condensada agregando las 2 cucharadas de crema de chocolate y avellanas. Es difícil indicar una cantidad precisa de crema ya que podemos necesitar un poco más para lograr una masa bien integrada, de buena consistencia y que no sea quebradiza.

El siguiente paso es tomar una pequeña porción y apretarla bien, bien y darle forma de bolita. Yo utilizo una balanza pequeña de cocina para que todas las bolitas me salgan más o menos iguales. Colocarlas en una fuente o plato y llevarlas a la nevera por lo menos dos horas... cuanto más horas de frío mejor.



Rico, rico, rico!!!

Cuando esté por terminar el tiempo de refrigerado, derretir el chocolate para cobertura, yo utilizo siempre el de Lidl, que queda con una textura suave y además tiene un sabor más suave que otros chocolates.

Sacar las bolitas de la nevera, coger un palito e introducir uno de los extremos en el chocolate derretido, luego pinchar una bolita, con un poco de cuidado y tratando de no profundizar mucho que se nos pueden quebrar.

Llevar otra vez a la nevera, por lo menos una hora. Cuando se haya cumplido el tiempo, que es más que nada para que se agarre bien la bolita al palito y para que estén firmes, sumergirlas en el baño de chocolate, levantamos y dejamos escurrir dando unos pequeños golpecitos, de forma delicada (para que no se nos rompa y se nos caiga la bolita) y así vaya cayendo todo el excedente de chocolate.

Una vez hecho esto, los ponemos sobre las cápsulas de papel y los decoramos con sprinkles de bolitas multicolores y listo!