

POPS DI CARNEVALE

I cake pops sono delle deliziose palline di torta ricoperte con cioccolato e decorate con zuccherini colorati, che ricordano dei golosi leccalecca! Sono perfetti per il Carnevale e per tutte le feste.



INGREDIENTI:

200 g. avanzi di pan di spagna o merendine
3 n. cucchiaini di marmellata d'arancia
1 n. cucchiaino di gocce di cioccolato extra fondente Emilia Zaini
100 g. cioccolato bianco Emilia Zaini
PER DECORARE
qb scagliette di caramelle frizzanti a piacere



Difficoltà
FACILE



Preparazione
35 min



Porzioni
8

- 1 Sbriciolare a mano il pandispagna e disporlo in una ciotola capiente. Unire le gocce di cioccolato e la marmellata e mescolare bene, sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. l'operazione si può fare a mano o anche con il robot da cucina.

CONSIGLIO

A piacere, i pops si possono farcire con una nocciola o una mandorla al suo interno, oppure con una scaglietta di cioccolato a piacere. La copertura si può realizzare anche con del cioccolato al latte o fondente, oppure un po' con ciascuno.

- 2 Ricavare tante palline della dimensione di una noce e disporle su di un vassoio ricoperto di carta da forno. Infilare un bastoncino da leccalecca in mezzo a ciascuno. Lasciarle raffreddare in frigo per una decina di minuti.
- 3 A parte fondere il cioccolato bianco a bagnomaria. Riprendere i pops e immergerli nel cioccolato bianco, quindi spolverarli con un poco di schegge di caramelle frizzanti e anche altre decorazioni, se gradite. Lasciar asciugare in frigo per una ventina di minuti. Servire a temperatura ambiente.