

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cake pops al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 180 min COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri come preparare i cake pops al cioccolato: morbida torta al cioccolato sbriciolata e modellata su stecco, ricoperta da uno strato lucido di cioccolato. Un dolce facile e divertente!

COME FARE I CAKE POPS AL CIOCCOLATO

- 1 Per preparare i cake pop ti serve la base, se non hai avanzi di pan di spagna, di panettone o di ciambellone da utilizzare dovrai preparare la torta.

Prendi una terrina e versaci la farina setacciata con il cacao amaro, lo zucchero, il bicarbonato e un pizzico di sale. Mescola.





- 2** Scalda l'acqua a 50 gradi circa. Versala in una terrina e aggiungi le uova intere a temperatura ambiente e l'estratto di vaniglia.

Lavora il composto per qualche minuto.



3 Unisci il composto di uova alle polveri e mescola.

Rivesti uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm con carta forno e versaci l'impasto.

Inforna e cuoci per circa 25/30 minuti, forno già caldo a 180 gradi e statico.

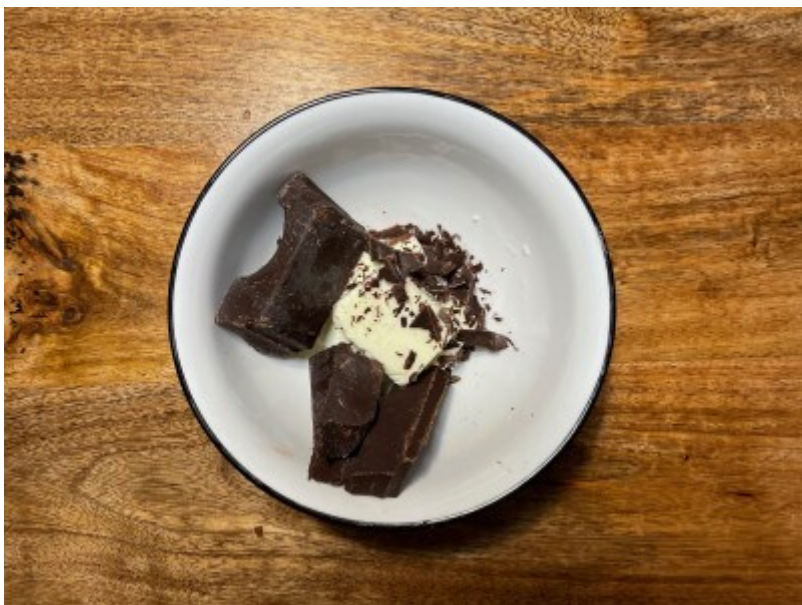
Quando la torta è cotta sfornala e lascia raffreddare nel suo stampo.





- 4 Mentre la torta raffredda sciogli il cioccolato a bagnomaria o nel microonde con il burro, mescola bene per ottenere un composto privo di grumi.

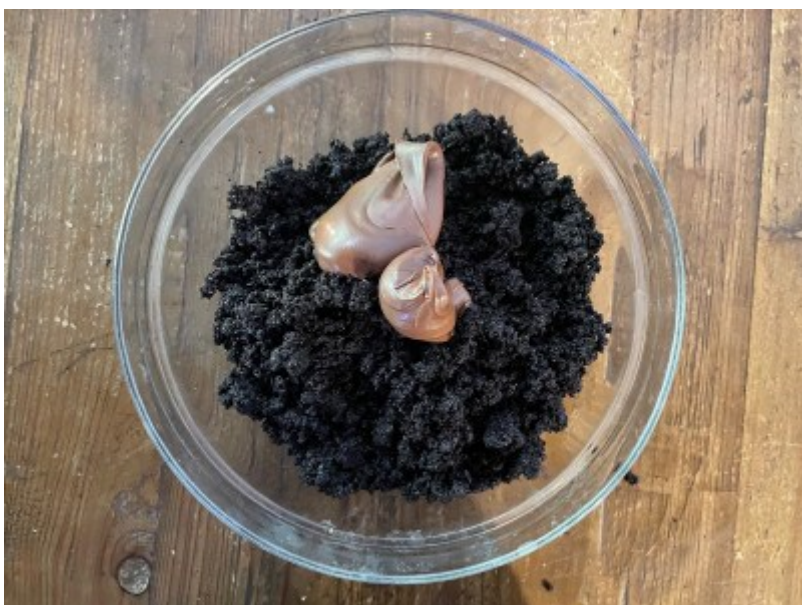
Adesso toglì la torta fredda dallo stampo.





- 5** Sbriciola la torta in una capiente terrina. Unisci la nutella alle briciole e mescola con le mani fino ad avere un composto lavorabile.

Forma delle polpettine facendo rotolare piccole quantità di composto tra le mani.

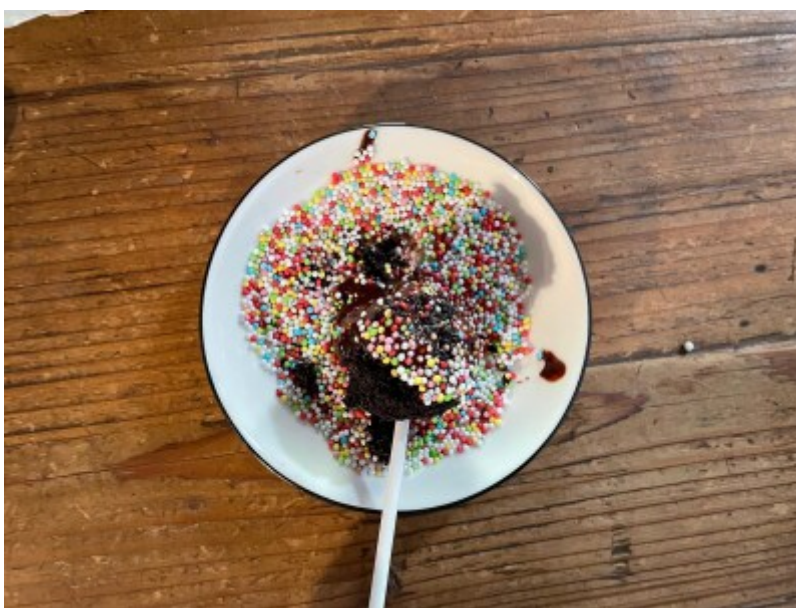


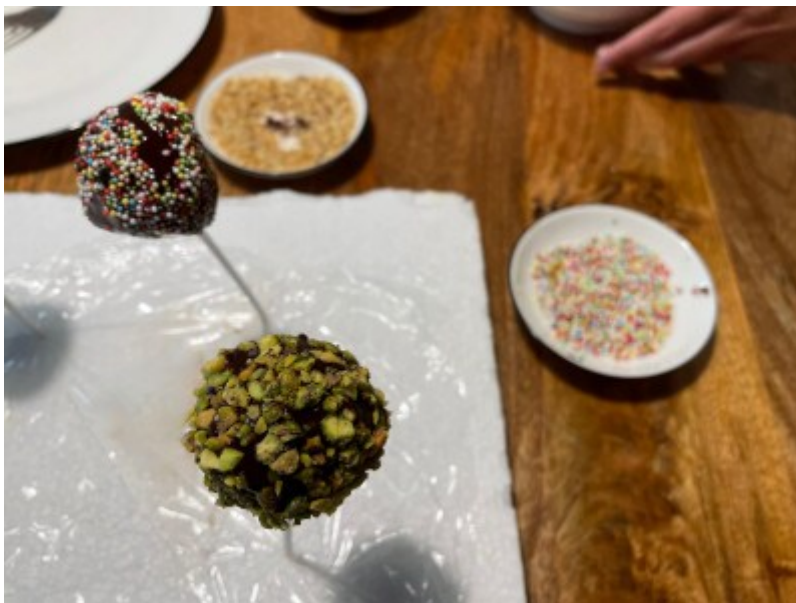
6

Adesso metti le palline in frigo per circa un'ora.

Infila i cake pops nei bastoncini da lecca lecca, tuffali nel cioccolato fuso, ma non bollente e passali velocemente sui confettini o sulla granella di frutta secca.

Infilza i bastoncini su una base di polistirolo e fai riposare in modo che la copertura si solidifichi perfettamente.





CAKE POPS AL CIOCCOLATO: RICETTA FACILE E CONSIGLI PER LA

I cake pops al cioccolato sono un'idea divertente e deliziosa per qualsiasi festa o occasione speciale. Facili da realizzare, questi piccoli dolcetti su stecco uniscono il gusto ricco del cioccolato alla morbidezza della torta, creando un dolce irresistibile che piace a grandi e piccini. Perfetti per un buffet o per una merenda creativa, i cake pops si prestano a essere decorati in tanti modi diversi, rendendoli ideali per ogni evento. *Con pochi ingredienti e un po' di creatività, puoi creare dei cake pops al cioccolato irresistibili.*

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari i cake pops al cioccolato, è importante pensare anche a come evitare gli sprechi alimentari.

Se hai delle torte avanzate, come un pan di Spagna o una [torta al cioccolato](#) che non hai consumato completamente, puoi trasformarle in cake pops, riducendo così gli avanzi. Anche le briciole di [torta](#) possono essere recuperate per creare l'impasto dei cake pops, un'ottima soluzione per riutilizzare dolci che potrebbero non essere più freschissimi. Quando prepari la [glassa](#) o la [ganache al cioccolato](#), misura bene le quantità necessarie per evitare di avere eccessi che potrebbero andare sprecati. In alternativa, eventuali avanzi di cioccolato fuso possono essere conservati in frigorifero e riutilizzati in altre ricette dolci.

CONSIGLI PER UNA RICETTA PERFETTA

Per ottenere dei cake pops al cioccolato perfetti, morbidi all'interno e croccanti all'esterno, è essenziale seguire alcuni accorgimenti.

Assicurati di sbriciolare finemente la torta o il pan di Spagna che utilizzerai come base, poiché un impasto uniforme garantirà cake pops dalla consistenza ideale.

Mescola le briciole con un legante come crema al burro o formaggio spalmabile, creando un impasto compatto ma non troppo umido.

Quando formi le palline, cerca di essere delicato e di farle tutte della stessa dimensione per ottenere una cottura uniforme.

Dopo aver inserito i bastoncini nei cake pops, è consigliabile farli raffreddare in frigorifero o congelatore per almeno 30 minuti prima di ricoprirli con il cioccolato fuso. Questo passaggio aiuterà a mantenere i cake pops stabili durante la decorazione.

Infine, immergi i cake pops al cioccolato in modo uniforme, assicurandoti che siano completamente ricoperti per ottenere una superficie liscia e brillante.

COME CONSERVARE I CAKE POPS AL CIOCCOLATO

I cake pops al cioccolato possono essere facilmente conservati per goderseli anche nei giorni successivi. Se preparati con ingredienti freschi e ben sigillati, puoi conservarli in frigorifero per 4-5 giorni senza problemi. Assicurati di riporli in un contenitore ermetico, preferibilmente separati con della carta da forno per evitare che si attacchino tra loro o che la copertura al cioccolato si danneggi.

Se vuoi prolungare la loro conservazione, i cake pops possono essere congelati. Mettili in freezer ben sigillati in sacchetti di plastica o contenitori, dove potranno restare fino a 3 mesi. Quando decidi di consumarli, lasciali scongelare a temperatura ambiente per qualche ora, in modo da mantenere la loro consistenza e sapore originali.