



Cake Pops

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Rinde: 35 porciones de aproximadamente 30 g

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla (120 g)
- ½ taza de azúcar (120 g)
- 3 huevos
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 100 ml de aceite vegetal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- ¼ cucharadita de sal
- 250 g de betún de vainilla (ya listo para consumir)
- 1 taza de cobertura de chocolate blanco y/o semiamargo (180 g)
- Grageas de colores (cantidad necesaria)

Materiales

- Palitos de madera

Modo de preparación

Para el pastel:

1. Llevar el azúcar, los huevos y el aceite a batir hasta duplicar su volumen.
2. Agregar a la mezcla los ingredientes secos (harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla, polvo para hornear y sal) de a poco hasta obtener una masa homogénea.
3. Llevar al horno en un molde de 24 cm previamente engrasado por 25 minutos a 180 °C.

Para armar las cake pops:

1. Una vez enfriado el pastel, desmoronar manualmente en un tazón y combinar con el betún. Se obtiene una mezcla manejable.
2. Formar bolitas con la mezcla de aproximadamente 20 g, colocar en una charola e introducir un palito de brocheta en cada una de las bolitas. Llevar a congelar por 30 min.
3. Decorar con la cobertura de chocolate previamente derretida y con grageas de colores.