

Buitoni

Mummie cake pops

Ingredienti

- 1 confezione di Torta Margherita
- 2 cucchiaini di Marmellata di albicocche
- 200 g di Cioccolato bianco
- Pasta di zucchero nera q.b.

Preparazione

1. Cuocete la torta come indicato sulla confezione. Lasciate raffreddare. Sbriciolate la torta e amalgamatela con la marmellata. Formate delle palline e infilatele sullo stecco. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e immergete le palline aiutandovi con lo stecco (aspettate che il cioccolato sia un po' raffreddato). Fate raffreddare e indurire i cake pops. Usate il cioccolato rimasto per fare delle righe intorno a tutta la pallina aiutandovi con un cucchiaino. terminate con gli occhi di pasta di zucchero (alternativamente potete usare un pennarello per alimenti).

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 50

👥 4 4 persone