Ingredienti

100g di pan di spagna

2 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

1 cucchiaio di confettura di fragole

farina di cocco

80g di cioccolato bianco

80g di cioccolato al latte

colori alimentari in polvere

codette colorate

palline colorate

bastoncini per cake pops o lecca lecca

Preparazione

Sbriciolare il pan di spagna e metterlo in una ciotola, aggiungere i biscotti frullati al mixer e la marmellata.

Amalgamare bene il tutto, prendere piccole quantità di impasto e formare tante palline.

Appoggiarle in un vassoio coperto da carta forno e mettere i cake pops in freezer per circa 30 minuti.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco ed immergere i cake pops fino a ricoprirli interamente, cercando di chiudere bene intorno al bastoncino, in questo modo saranno più saldi.

Passarne qualcuno nel cocco, altri nelle codette e nelle palline colorate.

Passarne altri nel cioccolato al latte, poi sempre nelle codette o nel cocco.

Mettere tutti i bastoncini su un sostegno per farli asciugare.

Io li ho messi in piedi suddivisi in due bicchieri, ben distanziati fra di loro.

http://www.ricettegustose.it/Biscotti_piccola_pasticceria_html/Cake_pops_pan_di_spagna_biscotti_e_marmellata.html