



BARISTA CASERO

TODOS SOBRE CAFÉ EN CASA

Cake pops de café sin horno

Bolitas de bizcocho con café y leche condensada, cubiertas con chocolate y preparadas sin moldes especiales.



¡Perfectos
para
fiestas!



Imprimir receta



Guardar receta



Ir a la receta



Aumentar porciones



Reducir porciones



Sin horno

18

unidades



Preparación
fácil



Postre
con café



Ideal para
fiestas

INFORMACIÓN DE LA RECETA

Las cantidades producen aproximadamente 18 cake pops. Añade la leche condensada poco a poco, ya que la humedad puede variar según el bizcocho utilizado.



UTENSILIOS

- Tazón grande
- Espátula o cuchara
- Palitos para cake pops
- Bandeja o plato
- Papel encerado
- Recipiente para derretir chocolate



INGREDIENTES PARA LA MASA

- Bizcocho desmenuzado
- Café preparado o soluble
- Leche condensada



INGREDIENTES PARA LA COBERTURA

- Chocolate blanco
- Chocolate oscuro



DECORACIÓN

- Hilos de chocolate blanco y oscuro



PREPARACIÓN

- 1 Desmenuza el bizcocho en un tazón grande hasta obtener migas finas.
- 2 Añade el café preparado (o soluble disuelto) y mezcla.
- 3 Incorpora la leche condensada poco a poco y mezcla hasta obtener una masa húmeda que se pueda moldear.
- 4 Forma bolitas del tamaño de una nuez y colócalas en una bandeja forrada con papel encerado. Refrigerar 20-30 minutos para que tomen firmeza.
- 5 Derrite el chocolate (blanco o oscuro) y sumerge cada bolita en el chocolate.
- 6 Coloca los cake pops en la bandeja y decora con hilos de chocolate. Deja que el chocolate endurezca.



NOTAS

Consejo principal: la masa debe mantener su forma sin desmoronarse ni quedarse pegada a las manos. Prepara una bola de prueba antes de formar toda la tanda.



CONSERVACIÓN

Guarda los cake pops en un recipiente hermético dentro del refrigerador durante aproximadamente 3 a 5 días. Retíralos entre 15 y 20 minutos antes de servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La información nutricional es una estimación basada en ingredientes genéricos. Los valores pueden variar según las marcas utilizadas, el tamaño de las porciones y la cantidad real de chocolate adherida a cada cake pop.



¡Descubre más recetas de café
Y APRENDE MÁS SOBRE CAFÉ!

baristacasero.com