



Cake Pops de Nutella®

Otros | Mid-afternoon | World Nutella® Day

 | 30 minutes  |

Para: 15 porciones

- 120g de harina
- 120 g de mantequilla derretida
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura
- 1 Quatre-quart
- 2 cucharadas de mascarpone
- 4 cucharadas de azúcar glas
- almendras trituradas
- 225g Nutella® (15g por porción)

PREPARACIÓN DE QUATRE-QUARTS

Derretir la mantequilla.

Mezclar el azúcar y los huevos.

Agregue la mantequilla derretida. Tamizar la harina, la levadura y la sal.

Verter en un molde enmantecillado y hornear a 170°C durante 40 minutos.

Dejar enfriar.

PREPARACIÓN DE CAKE POPS

Mezcle los quatre-quarts hasta que quede suave.

Agrega el mascarpone y el azúcar glas hasta tener una bola compacta.

Forma bolitas del mismo tamaño y hazlas rodar con las manos.

Ponlos en la nevera durante 2 horas.

Pinchar cada bolita con un palo de madera.

Cubra las cake pops con Nutella y de topping agregue almendras trituradas.