



# Cake pops de chocolate y Oreo (con decoración de Halloween!)

Buttercream, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

## Ingredientes

### Para el buttercream

- 113 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de mantequilla sin sal, ligeramente fría y cortada en cubos pequeños
- 155 gramos (1  $\frac{1}{4}$  tazas) de azúcar pulverizada, tamizada
- 2 cucharaditas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 1 cucharadita de sal
- 12 galletas Oreo, separadas (colocar la cremita en un plato y las galletas en otro)

### Para los cakepops

- 490 gramos de torta de vainilla\*
- $\frac{1}{4}$  taza + 2 cucharadas de Buttercream
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de sal

### Para decorar

- 450 gramos de chocolate blanco para cobertura
- Sprinkles negros para los ojos (se pueden usar también ojos de azúcar)

## Preparación

- Primero debe prepararse el buttercream, para esto colocar la mantequilla en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media / alta por aproximadamente 3 minutos, hasta que se vea clara y aireada. Reducir la velocidad y agregar el azúcar, el cacao, la sal y la crema de relleno de las galletas Oreo; seguir batiendo hasta incorporar por completo y apartar hasta que sea el momento de usar.
- Pulverizar las galletas Oreo (puede hacerse este proceso en una licuadora, en un procesador de alimentos o manualmente)
- Después, desmigajar en un bowl la torta frotando con las manos hasta tener migajitas pequeñas. Unir estas migajas con el buttercream, la canela, la sal y las galletas Oreo pulverizadas; amasar con las manos hasta tener una masa que se despegue del bowl y cuando se hacen bolitas quedan

compactas y no se desmoronan (si aún se desmoronan con la cantidad de buttercream indicada, agregar mas hasta lograr la textura que se requiere).

- Hacer bolitas de tamaños similares. Poner sobre un plato y congelar por 45 minutos. Luego llevar a la nevera / refrigerador por 20 minutos más. Sacar de la nevera.
- Derretir el chocolate a baño María. Tomar un palito para cakepops (o un pitillo / popote / pajita de papel) y sumergir la punta del mismo en el chocolate derretido. Luego, introducir esa punta que tiene chocolate en una de las bolitas de Cakepop (el chocolate en el palito actuará como una especie de pega para que el Cakepop no se deslice ni se caiga).
- Sumergir la bolita con cuidado en el chocolate y dar vueltas hasta cubrir completamente. Dejar que caiga el exceso y colocar los dos ojitos mientras el chocolate aun no se ha endurecido. Colocar con cuidado en un vaso o taza y dejar endurecer completamente el chocolate.
- Colocar el resto del chocolate blanco en una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña y hacer rayas horizontales sobre las bolitas. Es muy importante dejar que la primera capa de chocolate ya se haya endurecido para que las rayas sobresalgan. El trabajo de manga no tiene que ser impecable, se ve lindo si las rayas son algo desordenadas. Si no se tiene una boquilla redonda pequeña puede simplemente hacérsele un huequito muy pequeño a la manga en la punta con una tijera
- Se pueden hacer también en capacillos y sin los palitos. Mantener en un lugar fresco y seco.
- Notas: \*Los cakepops se pueden hacer con una torta empacada (de esas de bolsitas) o con una torta hecha en casa. Si se quiere hacer la torta en casa buscar el enlace de la receta de mi torta de vainilla en el post.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/848>