

Fun cake pops

Resep sederhana, lezat dan menyenangkan! Kue pop dikemas dengan sangat menarik untuk anak-anak yang tidak nafsu makan atau yang menghabiskan banyak energi.

Selain itu, resep dengan Blenuten® ini memberikan tambahan protein, mineral, vitamin dan prebiotik serta nutrisi lain yang membantu anak tumbuh dan berkembang dengan baik.

Resep ini adalah cara berbeda untuk memberi anak anda kue bolu vanilla yang khas. Bahkan anak-anak dapat dilibatkan dalam pembuatan bola-boladan membiarkan mereka memilih hiasan untuk topping, serta membuat bola dengan tongkat seperti lolipop.



Nilai Gizi (per porsi)

Energi: 412 Kcal.; Protein: 5 g; Karbohidrat: 24 g; Lemak: 33 g

Bahan untuk satu porsi (4 bola)

25 gram krim keju

25 ml krim kocok/whipping cream

2 sendok takar Blenuten® rasa Vanilla (28 g)

120 gram kue bolu

50 gram coklat padat

PERSIAPAN

1. Hancurkan kue bolu dengan parutan, lalu sisihkan.

Untuk lapisan gula:

1. Kocok Krim Keju dan tambahkan Blenuten, kocok hingga merata.

2. Kocok Krim.

3. Tambahkan krim kocok perlahan kedalam krim keju dan Blenuten lalu diaduk hingga merata.

4. Tambahkan adonan krim secara perlahan ke dalam kue bolu yang sudah di hancurkan hingga tidak menempel di tangan saat mengambil adonan, lalu gulung menjadi bola-bola.

5. Gulung menjadi bola-bola kecil dan biarkan di lemari es.

6. Lelehkan mentega.

7. Celupkan bola-bola ke dalam coklat dan tambahkan hiasan seperti mesis dll.

Sebelum memulai, sebaiknya dinginkan alat dan mangkuk yang digunakan untuk mengocok krim.