

 a partir de 3 años y para toda la familia

Cake pops divertidos

¡Una receta sencilla, deliciosa y divertida! Los *cakepops* son muy energéticos, especialmente interesantes en aquellos niños con poco apetito o con mucho desgaste físico.

Además, esta receta con **Vitafos® Junior vainilla** aporta el extra de proteínas, minerales, vitaminas y prebióticos entre otros nutrientes, que ayudan al correcto crecimiento y desarrollo de los niños.

Esta receta es una forma distinta de presentarle a tu hijo el típico bizcocho de vainilla. Puedes involucrar a tu pequeño en la elaboración de las bolitas y dejarlos escoger las decoraciones que quieren agregar encima, también puedes hacer las bolitas con palitos como imitando a los chupachups.



Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 412 Kcal.; Proteínas: 5 g; Hidratos de carbono: 24 g; Grasas: 33 g

Ingredientes para 1 ración (4 bolitas)

25 g de queso crema

25 ml de nata líquida, para montar, 35% de grasa

2 medidas de Vitafos® sabor vainilla (28 g)

120 g de bizcocho o madalenas sin azúcar

50 g de chocolate negro 70%

PREPARACIÓN

1. Desmiguar el bizcocho sin azúcar con la ayuda de un rallador y reservar.

Para el glaseado:

1. Batir el queso crema y los cacitos de **Vitafos® sabor vainilla** con una barilla para que pierda un poco de consistencia.
2. Montar la nata con ayuda de unas varillas.
3. Añadir poco a poco la nata montada al queso crema con **Vitafos® sabor vainilla** haciendo movimientos envolventes.
4. Agregar poco a poco el frosting al bizcocho desmigado hasta que cuando cojas la masa y hagas una bolita, ésta no se pegue a tus manos.
5. Realizar bolitas y dejar enfriar en el frigorífico.
6. Derretir el chocolate en el microondas.
7. Sumergir las bolitas en el chocolate y agregar encima las decoraciones.

Como recomendación, es mejor si las varillas y bol que usarás para montar la nata estén muy fríos antes de comenzar.

Vitafos®