

NATALE
CAKE POP DI PANETTONE AL CIOCCOLATO BIANCO



***Preambolo:** Il dolce della tradizione natalizia diventa Pop, Cake-Pop. Queste sfere di cioccolato bianco croccante fuori con granella di nocciole contengono morbido panettone e latte. Un dolce divertente da fare anche in compagnia dei più piccoli.*

Ingredienti per 6 cakepop

160 g di panettone,
120 g di cioccolato bianco Emilia,
60 g di cioccolato fondente Emilia,
30 g di latte,
50 g di granella di nocciole

Procedimento:

In una ciotola capiente sbriciolare accuratamente il panettone. Sciogliere a fiamma dolce 30 g di cioccolato fondente tritato con il latte, mescolando di continuo. Versare il latte e il cioccolato nella ciotola con il panettone. Impastare con le mani fino a ottenere un composto dalla consistenza simile a una pasta frolla. Creare delle palline e metterle in freezer per 15 minuti circa.

Nel frattempo tritare il restante cioccolato fondente e il cioccolato bianco, senza mischiarli. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e lasciarlo raffreddare per pochi minuti in modo che acquisisca una consistenza più cremosa. Mantenendo in mano le palline di panettone, inserire per ognuna un bastoncino da lecca-lecca. Passare ogni lecca lecca così ottenuto nel cioccolato bianco, aiutandovi con un cucchiaio per distribuire il cioccolato bianco su tutta la superficie della pallina. Passare ora i cake pop nella granella di nocciole o nelle scaglette di cioccolato.

Lasciare asciugare i cake pop di panettone su un piatto rivestito di carta forno e lasciarli riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirli.

Consigli: un tocco in più è un contenitore tipo un barattolo o un bicchiere per disporre i cake pop come a formare un bouquet goloso .

Difficoltà: 2/5

Tempi:

Preparazione: 20 min.

Cottura: 5 min.

Raffreddamento: 45 min

Tot: 70 min

4/6 persone

Segui le ricette e i backstage su Facebook e Instagram @cioccolatoemiliazaini