

# CAKE POPS COFFEECIOK E NOCCIOLE

Lo so... un'altro dolce, questo mese è davvero super sweet, a me non dispiace vista la mia golosità e spero nemmeno a voi, ormai ho preso coscienza del fatto che dolci, torte e pasta sono le cose che mi riescono meglio o forse quelle che più mi piace fare, oltretutto sono le mie ricette più numerose in archivio, ma i cake pops mi mancavano e quando ho visto il contest di Morena ho pensato subito a loro perchè li trovo troppo carini. Poi un giorno facendo un giro in un negozio di complementi per la casa ho trovato pure i bastoncini appositi, non c'erano più scuse.. non so come si facciano, diciamo che ho letto tante ricette poi me ne sono inventata una io. A mio parere il giorno dopo sono più buoni e ricordatevi di tenerli in frigorifero.

Qui sta nevicando forte da oggi pomeriggio e non accenna certo a smettere, è tutto già ricoperto da un bel manto bianco, fa anche piuttosto freddo, speriamo davvero che sia l'ultimo strascico d'inverno, però ha il suo fascino, è tutto molto ovattato e calmo!!



## **CAKE POPS**

### **COFFEECIOK E NOCCIOLE**

per circa 35 pezzi

per la base

100 gr di burro

140 gr di zucchero

2 uova

100 gr di farina 00

30 gr di fecola

5 gr di lievito in polvere

120 gr di yogurt alla nocciola

100 gr di nocciole

60 crema al fondente e caffè

60 gr di ricotta

per decorare

250 gr di cioccolato gianduia

35 chicchi di caffè coperti di cioccolato

polvere di caffè

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida, unite ora una alla volta le uova intere.

Unite assieme la farina, la fecola e il lievito, setacciate tutto e unitelo al composto di uova alternandolo allo yogurt. Tritate piuttosto finemente le nocciole e aggiungetele all'impasto. Imburrate una tortiera da 24 cm e cuocete a 170° per circa 35-40 minuti.

Lasciate raffreddare, ora frullate tutto e unite la crema di cioccolato e la ricotta, lavorate il composto fino a ottenere un composto omogeneo, formate tante palline da 25 grammi e mettetele a riposare in frigorifero per qualche ora.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Riprendete le palline, inserite i bastoncini, prelevateli e bagnategli la punta con poca cioccolata, rinseriteli nelle palline di composto e lasciate solidificare pochi minuti.

Immergete le palline nel cioccolato, fate scolare quello in eccesso, decorate con polvere di caffè e un chicco di caffè ricoperto. Man mano che sono pronti infilzatele in uno strato di polistirolo in modo che il cioccolato, a questo punto metteteli in frigorifero fino al momento di servirli.

Conservate in frigo.



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



inoltre vorrei ringraziare la fantastica Monica per avermi donato questo premio, e grazie anche per le parole che hai usato per me!!!

Visitate il suo bellissimo blog!!!

