

## ¡CAKE POPS de miedo!

La receta es muy fácil y va a ser muy divertida. Además, la podéis poner en alguna fiesta de Halloween o mientras los peques se disfrazan. Os hemos puesto un [vídeo](#) con la receta para que veáis lo fácil que es.

### Los ingredientes son:

#### Para el bizcocho:

- 2 Huevos
- 1 Bifrutas tropical con yogur y zumo
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de Crema de cacao
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 12 palos de madera

#### Para el chocolate de cobertura:

- 100 gr de chocolate naranja o chocolate blanco
- Colorante
- 1 chorrito de aceite de girasol

#### Para decorar los fantasmitas:

- 200 gr. de fondant blanco

### Preparación:

1. Precalear el horno a 170 y engrasar el molde.
2. Batir los huevos, el Bifrutas tropical con yogur y zumo, y la mantequilla. Añadir el azúcar, la levadura, y la harina lentamente. Verter en el molde y hornear durante 25 minutos.
3. Al sacar, dejar que enfríe un poco y luego soltar la masa y añadir la crema de cacao para poder hacer bolitas. Refrigerar durante 15 minutos.
4. Colocar cada bola en palos y dejar hacia abajo. Nosotros hemos cogido chocolate blanco y lo hemos mezclado con colores. También podéis usar chocolate naranja. Derretir el chocolate en el microondas con el aceite y pintar 2 cm de los palos para luego insertar en las bolas. De esta manera el bizcocho se queda pegado al palo. Dejar enfriar durante 15 minutos.
5. Colocar los palos en cartón para que se mantengan de pie y cubrir la mitad de las bolas de chocolate, creando una cobertura de chocolate naranja con apariencia a calabaza. Volver a refrigerar 15 minutos.
6. La otra mitad las vamos a disfrazar de fantasmas. Para ello cogemos el fondant y la estiramos con un rodillo. Dejamos una capa fina y cortamos un círculo. 7. Colocamos el fondant encima de la bolita y ponemos chuches como ojos. En nuestro caso los peques han querido ser más ingeniosos y han decorado los cake pops como han querido. Algunas calabazas, otros de chocolate, unos fantasmas...¡tenemos hasta un vampiro!

**¡Ya están listas tus Cake Pops de Halloween!**