



Cake Pops de nuez con durazno

Categoría: Postre

¡Llegó la hora del postre!



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 16 pzas de Palillos para brochetas
- 3 bolsas de Bolitas de nuez Marian®
- 1/2 barra de Queso crema
- 4 cdas de Leche condensada
- 1/2 taza de Chocolate semiamargo derretido
- 1/2 taza de Nuez picada



Preparación

1. Cortar los duraznos en 16 cubos y ensartar un cubo en cada palillo para brocheta.
2. Licuar las galletas hasta que estén completamente molidas.
3. Mezclar las galletas con el queso crema y la leche condensada hasta obtener una masa homogénea.
4. Envolver los cubos de durazno con la masa de galletas y darle forma de esfera. Congelar por 25 minutos.
5. Sumergir las paletas hasta la mitad en el chocolate derretido y pasarlo por la nuez picada.