



CAKEPOPS CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para el bizcocho

- 110 g de margarina La Villita
- 110 g de azúcar.
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 2 huevos grandes
- 110 g de harina
- 1 cdita. de levadura
- 1/4 de cdita. de sal

Para el glaseado

- 175 g de azúcar glass
- 85 g de margarina La Villita
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- Palitos de madera para paletas

MODO DE PREPARACIÓN

No tienes que ser una gran repostera para preparar esta rica receta que a todos les fascinará. Primero precalienta el horno a 180°. Mezcla la margarina y el azúcar y bate hasta lograr una textura suave. Añade la vainilla y sigue batiendo. A continuación debes añadir los huevos uno a uno. Por otro lado, mezcla la harina y la levadura y lo añades poco a poco a la mezcla para que quede bien batido. Cuando esté perfectamente mezclado, ponemos la masa en un molde y lo horneamos 20 minutos. Una vez que esté listo, debes dejarlo enfriar.

¡Ahora vamos a hacer el glaseado! ¿Estás lista? Es muy fácil si sigues bien los pasos. Debes de mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa suave, si no la vas a usar en el momento, hay que meterla en el refrigerador y sacarla 30 minutos antes de usarla. Por último, a la masa que tenemos, debes añadirle el glaseado y mezclarlo todo, después cubre con un paño al menos una hora antes de hacer las bolitas. Una vez listas, colócales el palito y decóralas.

Una vez que perfecciones tu técnica puedes agregar pintura de color o cobertura de chocolate para hacer una gran variedad de paletitas deliciosas.

 LaVillitaMX  @LaVillita