



Cake pops con le Prugne della California

Categorie: Dessert



Tempo di preparazione: 00:60' - **Porzioni:** 26

Ingredienti

| | |
|-------|--|
| 5 | cucchiaini di cacao fondente |
| 12 | Prugne della California |
| 120g | zucchero di canna |
| 120g | burro |
| 100ml | bevanda vegetale |
| 1 | cucchiaino di estratto di vaniglia |
| 60ml | whiskey |
| 2½ | tazza di farina d'avena istantanea Per guarnire: |

Per guarnire

| | |
|------|------------------------|
| q.b. | granella di cioccolato |
| q.b. | zucchero |
| q.b. | pezzetti di cocco |

Procedimento

Versare le Prugne della California in acqua bollente e lasciarle per 10 minuti, poi scolare e tagliarle a piccoli pezzi. Versare la farina d'avena e il cacao in una scodella profonda e mescolare. Sciogliere il burro in una pentola, aggiungere lo zucchero e il bevanda vegetale. Mescolare fino a quando gli ingredienti non saranno omogenei. Versare in una ciotola il contenuto della pentola con farina d'avena e cacao mescolati e aggiungere prugne, whiskey e estratto di vaniglia. Amalgamare

tutto. Formare delle palline con l'impasto e intingerle nei pezzetti di cocco o zucchero e granella di cioccolato. Porre le pops nel congelatore e lasciarle indurire per 20 minuti. Rimuoverle dal congelatore dopo il tempo stabilito e infilarle con dei bastoncini.