



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.