



Cookie pops

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

20-25
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τα μπισκότα και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν τρίμμα.
- Τα αδειάζουμε σε ένα [μπολ](#) και προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη, το τυρί κρέμα, το βούτυρο, το μέλι, την κανέλα το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια μας μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Στη συνέχεια, πλάθουμε σε μπαλάκια 30 γρ., βάζουμε στο κάθε ένα από τα ειδικά ξυλάκια και μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 1 ώρα. Το [ξυλάκι](#) το βάζουμε μέχρι τη μέση από κάθε μπαλάκι.

Για τη διακόσμηση

- Βουτάμε κάθε cake pop στη λιωμένη κουβερτούρα φροντίζοντας να σκουπίσουμε την παραπάνω ποσότητα σοκολάτας.
- Βουτάμε στα toppings της αρεσκειάς μας και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 400 γρ. μπισκότα, της αρεσκειάς σας
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- 200 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. μέλι
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για τη διακόσμηση

- 200 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 170 γρ. τρούφα σοκολάτας
- 170 γρ. τρούφα, πολύχρωμη
- 50 γρ. φιστίκια
- 50 γρ. φουντούκια

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

289 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	8.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	28.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	24%	43%	11%
21.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
23%	8%	5%	6%