



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 αρεσκείας μας και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 400 γρ. μπισκότα της αρεσκείας μας
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- 200 γρ. τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. μέλι
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Για τη διακόσμηση

- 200 γρ. κουβερτούρα λιωμένη
- 200 γρ. λευκή κουβερτούρα λιωμένη
- 250 γρ. διάφορα toppings (πολύχρωμα τρουφάκια, τρούφα σοκολάτας κ.α.)
- 100 γρ. ξηροί καρποί (φουντούκια, φιστίκια κ.α.)

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%