



# Χριστουγεννιάτικα cake pops

15 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

20

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ θρυμματίζουμε με τα χέρια μας τα μελομακάρονα.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και πλάθουμε μέχρι να πάρει το μείγμα μορφή ζυμαριού.
- Βάζουμε το ζυμάρι στο ψυγείο για 1 ώρα να σφίξει.
- Πλάθουμε σε μπαλάκια το ζυμάρι και καρφώνουμε τα καλαμάκια για cake pops στο κέντρο της μπάλας μας. Βάζουμε τα μπαλάκια μας στην κατάψυξη για να σφίξουν.
- Σε ένα μπεν μαρί λιώνουμε την σοκολάτα μας και με προσοχή ρολάρουμε τα μπαλάκια μέχρι να επικαλυφθούν πλήρως με τη σοκολάτα.
- Τα τοποθετούμε κάθετα σε μία κούπα και τα αφήνουμε να στραγγίξουν από την περιττή σοκολάτα προσέχοντας να μην ακουμπάει το ένα μπαλάκι το άλλο.
- Τα πασπαλίζουμε με πολύχρωμα ζαχαρωτά για ντεκόρ της αρεσκείας μας.

## Συστατικά

- 10 [μελομακάρονα](#)
- 100 γρ. [κουβερτούρα Nestlé Dessert](#), λιωμένη
- 50 γρ. κακάο
- 30 γρ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. παντεσπάνι, σε τρίμμα
- 200 γρ. [κουβερτούρα Nestlé Dessert](#), για την επικάλυψη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

219 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	5.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	23.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	17%	29%	9%
12.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
13%	6%	9%	2%