

Peceni Cake Pops *upavci*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za Cake Pops:

- **1** jaje
- **3** kašike fruktoze
- **200 ml** mleka
- **5** kašike ulja
- **7** kašike brašna
- **2** kašike kakao
- **1** kesica prapška za pecivo
- **1/3** kašice cicesode bikarbune

Za valjanje

- **200 ml** mleka
- **2** reda cokolade
- **50 g** kokosa

Priprema

Umutiti jaje. Dodati fruktozu pa mutiti da se otopi.

Zatim dodati ulje i mleko pa na kratko sjediniti mikserom.

Dodati brašno, pecivo, kakao i sodu bikarbonu pa sjediniti da se dobije lepa, glatka smesa.

Kalup za Cake Pops staviti u pleh ili tepsiju pa puniti kalup za Cake Pops smesom, a zatim poklopiti drugim delom kalupa sa rupicama.

Tepsiju staviti u zagrejanoj rerni na 150 C i peci 15 minuta.

Možete proveriti cackalicom, tako što kroz rupicu na kalupu bocnete cackalicom i ako se ne lepi pecene su :)

Izvaditi tepsiju, skinuti poklopac kalupa i pažljivo izvadite Ceke Pops. Kalup isprati vodom pa opet napuniti smesom, poklopiti i vratiti u rernu.

Ja sam smesu imala skoro za 2 kalupa.

U manjoj šerpici staviti 200 ml mleka i cokoladu i kada se cokolada otopi, zabosti stanicu u *lopticu*, umociti u mleko sa cokoladom pa uvaljati u kokos.

Moji prvi Cake Pops peceni u kalupu koji sam dobila od Recepti.com :) ovim *upavcima* se zahvaljujem na divnom poklonu, koji sam dobila sasvim neocekivano :)

Kalup je sjajan i baš mi je dobrodošao za ovako brze poslastice :)

Hvala još jednom na nagradi i hvala dragim kulinarima na cestitkama :)

Savet

Moji prvi Cake Pops slasno su nestali i svima su se dopali :) Ja sam zadovoljna kako su ispali za prvi put, a budui da ih nije bilo ve posle pola sata i ukuani su zadovoljni :D :)