

Peceni Cake Pops *upavci*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za Cake Pops:

- 1 jaje
- 3 kašikefruktoze
- 200 ml mleka
- 5 kašikeulja
- 7 kašikebrašna
- 2 kašike kakao
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/3 kašicicesode bikarbone

Za valjanje

- 200 ml mleka
- 2 redacokolade
- 50 gkokosa

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 zagrejanu rernu 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 stapic 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 budući da ih nije bilo ve posle pola sata i ukvani su zadovoljni :D :)