

## CAIKE POPS DE PASCUA (INÉS 4ªA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un anaco de biscoito, sobaos ou magdalenas.</li><li>• Crema de cacao ou queixo de untar</li><li>• Chocolate branco ou negro.</li><li>• Fideos de cores (opcional)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cunca grande</li><li>• Culler</li><li>• Paliños de brocheta</li><li>• Cunca pequena</li><li>• Prato</li></ul>

### ELABORACIÓN:

Lavar as mans antes de empezar. Coller o anaco de biscoito, ou as magdalenas ou sobaos e desfacelas coas mans dentro da cunca grande. A continuación engadir a crema de cacao ou queixo crema e coa axuda dunha culler remexer pouco a pouco ata conseguir unha masa consistente que non se esmigalle. Despois coller un pouco de masa e darlle forma de ovo e ir colocándoos nun prato. Logo metémolos na neveira.

Posteriormente quentar un pouco de chocolate no microondas nunha cunca pequena. Sacar os ovos da neveira e tras mollar os paus de brocheta no chocolate os pinchar nos ovos con coidado de non rompelos. Cando estean todos listos volver metelos na neveira ata que endureza o chocolate.

Finalmente, antes de sacar os ovos da neveira, quentamos o chocolate elixido para a decoración ( se é branco podemos tinxilo con colorante alimentario). Bañamos os ovos e decoramos con fideos de cores, facendo debuxos de chocolate.

*BÓ PROVEITO!!*