



Bizcochups sin gluten

INGREDIENTES

Sobras de in bizcocho casero
o unas magdalenas sin
gluten.

PARA LA CREMA

100 g de mantequilla sin sal
200 g de azúcar glas
½ cucharadita de extracto
de vainilla
1 cucharadita de leche

PARA LA DECORACION

Chocolate fundido
Palitos largos

ELABORACION

1.- hacer una crema de mantequilla

Tamizar el azúcar glas. A continuación batir con la mantequilla, la leche y el extracto de vainilla. Primero, a velocidad media durante un minuto, y luego a velocidad alta durante 4 minutos más o hasta que la mezcla se torne casi blanca.

2.- preparar la masa

Coger las magdalenas o las sobras de bizcocho, desmigalarlas e ir añadiéndole cucharadas de la crema de mantequilla hasta que se cree una masa compacta, pero no muy pringosa.

3.- formar las bolitas

Una vez lista la masa, ir cogiendo pequeñas porciones y hacer bolitas. Las dejamos enfriar en la nevera unas 2 o 3 horas.

4.- preparar la cobertura

Derretir el chocolate al baño maría. Coger un palito y mojar uno de los extremos en chocolate, clavarlo en una bolita como si fuese un chupa-chups. Dejar enfriar en la nevera hasta que endurezca el chocolate.

5.- cubrir las bolitas

Bañar todas las bolitas en el chocolate derretido (que no esté muy caliente). Dejar enfriar y decorarlas a nuestro gusto.

