



# 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.

