

Mi Alegría

Cakepops

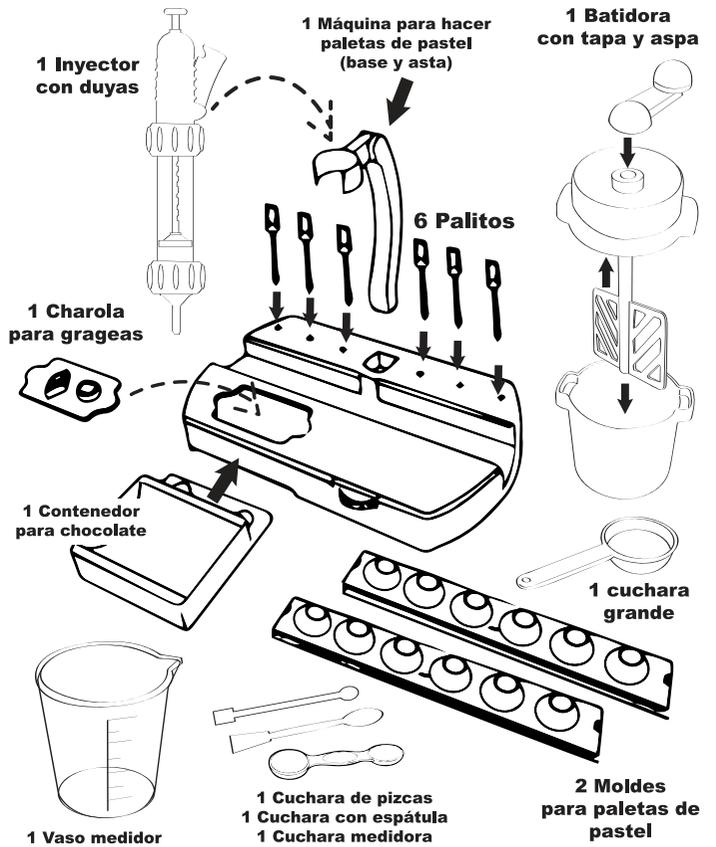
INSTRUCTIVO

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

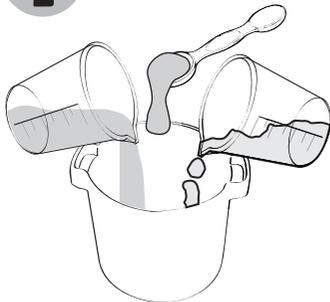
Hecho en México por ALGARA S.A. de C.V.
 Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, México, Ciudad de México, C.P. 01140,
 R.F.C.ALG670404QE3 * Tel. 55 26 36 37 70
 Visítanos en: www.mialegría.com.mx
 Escríbenos a: club@mialegría.com.mx

Impreso en Litoforza 2021

CONTENIDO Y ARMADO:

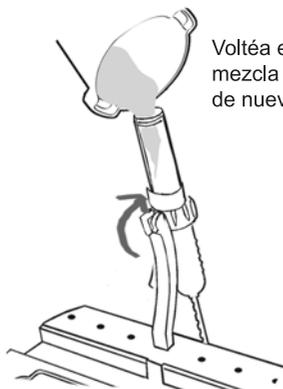


1 PREPARA TUS CAKEPOPS:

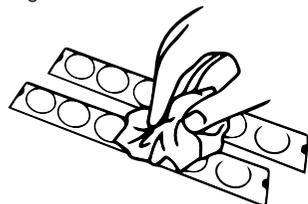


Agrega en tu batidora:
 - 2 Cucharadas de 1 Huevo ligeramente batido
 - 1/2 taza de harina para pastel*
 - 1/8 taza de leche

Mezcla muy bien todos los ingredientes por **5 minutos**, revisa que no queden grumos.



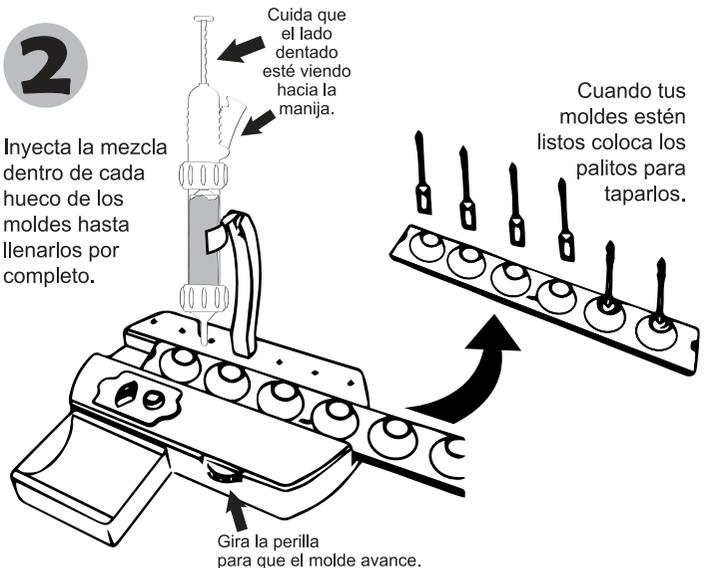
Voltéa el inyector. Quita la duya. Vierte la mezcla que acabas de hacer. Coloca la duya de nuevo en su lugar.



Abre los moldes y úntales aceite de cocina o mantequilla con ayuda de un trapo limpio. Ciérralos de nuevo.

2

inyecta la mezcla dentro de cada hueco de los moldes hasta llenarlos por completo.



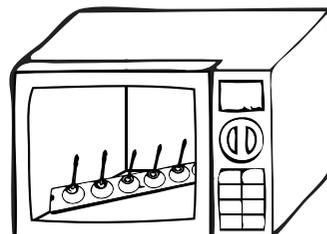
Cuida que el lado dentado esté viendo hacia la manija.

Cuando tus moldes estén listos coloca los palitos para taparlos.

3

Hornéa en el microondas por 40 segundos.

Tu cakepop deberá estar listo cuando no puedas sacar el palito, si el palito se sale, vuelve a hornear en intervalos de 10 segundos hasta que el palito esté bien adherido.

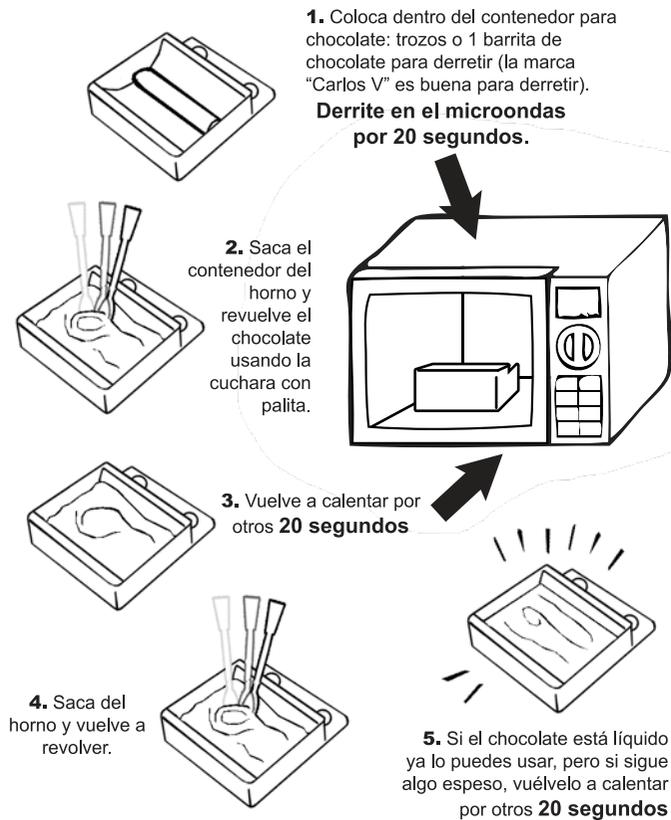


¡CAKEPOP LISTO!

*Las consigues en cualquier supermercado, nosotros te recomendamos las harinas "Sorpresa" de la marca Tres Estrellas, pero también hay buenos resultados con la misma línea de productos pero de otras marcas como Betty Crocker, Pronto, Aunt Jemima, marcas libres, etc. Los resultados (en cuanto a sabor y consistencia) varían un poco según la marca que utilices, nosotros hemos notado que los sabores vainilla y chocolate (de cualquier marca) dan mejores resultados.

4 Prepara el chocolate:

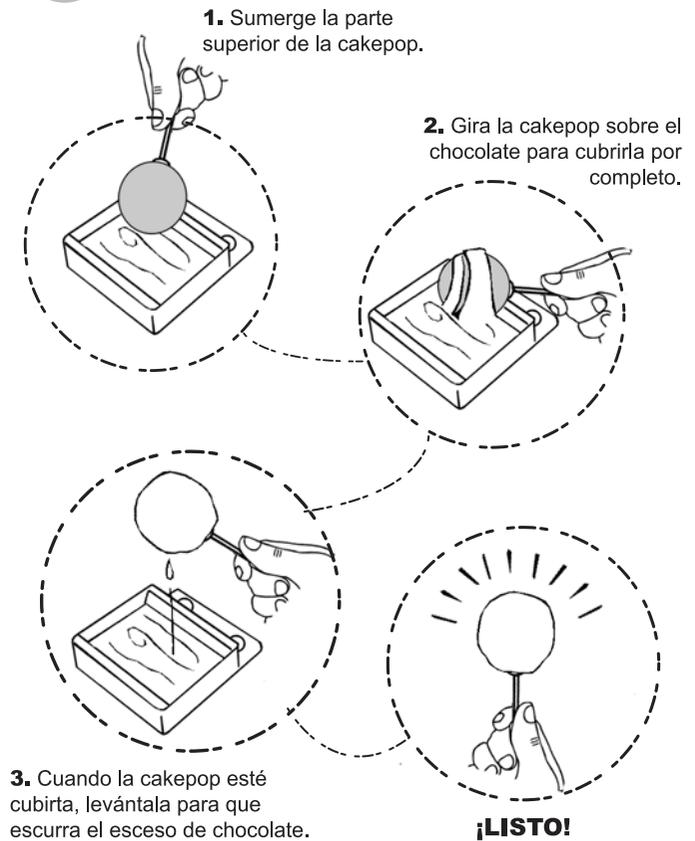
1. Coloca dentro del contenedor para chocolate: trozos o 1 barra de chocolate para derretir (la marca "Carlos V" es buena para derretir).
Derrite en el microondas por 20 segundos.
2. Saca el contenedor del horno y revuelve el chocolate usando la cuchara con palita.
3. Vuelve a calentar por otros 20 segundos
4. Saca del horno y vuelve a revolver.
5. Si el chocolate está líquido ya lo puedes usar, pero si sigue algo espeso, vuélvelo a calentar por otros 20 segundos



5 Cubre tus cakepops:

1. Sumerge la parte superior de la cakepop.
2. Gira la cakepop sobre el chocolate para cubrirla por completo.
3. Cuando la cakepop esté cubierta, levántala para que escurra el exceso de chocolate.

¡LISTO!



6 Decora tus cakepops antes de que el chocolate esté sólido:

1. Coloca azúcar blanca, azúcar de colores o chochitos dentro de las figuras de la charola de grageas.
2. Presiona suavemente la cakepop sobre una de las figuras donde pusiste los dulces.

¡LISTO! Tu cakepop ahora tiene una figura de azúcar o chochitos.

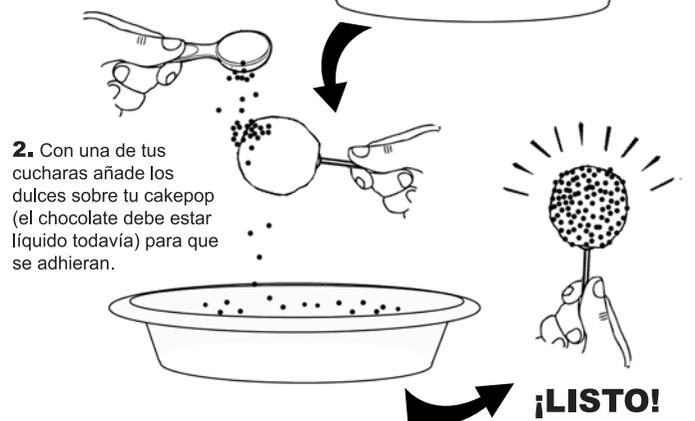


Cubre toda tu cakepop con dulces:

1. Consigue chochitos, confeti comestible, azúcar de colores, nuez molida, chispas de chocolate ó diferentes dulces pequeños. Viértelos dentro de un plato.

2. Con una de tus cucharas añade los dulces sobre tu cakepop (el chocolate debe estar líquido todavía) para que se adhieran.

¡LISTO!



ADVERTENCIA: No recomendado para menores de 4 años. Se requiere la supervisión de un adulto.

"¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO" El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete, mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.



Aprende y juega viendo nuestros videomanuales, guías rápidas y recomendaciones en nuestro canal de YouTube:

MiAlegriajuguetes