

## “Le bolle di cacao e arcobaleno”

### Pop cake colorati al Nesquik.

(Per 30 pop cake)

---

#### Per la base

300 gr di farina  
200 gr di Nesquik  
250 ml di latte  
200 gr di zucchero  
3 uova  
30 gr di burro  
1 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
Nesquik Squeeze q.b.  
100 gr di marmellata di albicocche

---

#### Per la decorazione

300 gr di cioccolato bianco  
Codette o confettini colorati

---

#### Partiamo dalla base!

Lavoriamo le uova con lo zucchero fino a gonfiare il composto.

Aggiungiamo il burro fuso e poi poco per volta la farina setacciata.

Versiamo poi a filo il latte. Uniamo con Nesquik e lievito setacciati e un pizzico di sale.

Mettiamo il composto in una teglia imburrata e infarinata e mettiamo in forno preriscaldato a 180° per circa 30/35 minuti.

Togliamo dal forno e lasciamo raffreddare.

In seguito la sbricioliamo completamente e la mescoliamo con dello Squeeze e la marmellata di albicocche.

Creiamo delle palline e le infilziamo sugli stuzzicadenti per creare i nostri pop cake.

Mettiamoli in freezer per 20 minuti.

---

#### Decoriamo?

Sciogliamo il cioccolato bianco al microonde o a bagnomaria.

Immergiamo le palline sugli stuzzicadenti nel cioccolato bianco e facciamole roteare per coprire tutta la superficie, facciamo colare la parte in eccesso e poi lo passiamo sui confettini colorati.

Poggiamo i pop cake infilzando lo stecchino sulla base di polistirolo.