

# Bolas de Bizcocho



## INGREDIENTES

- 1 caja Bizcocho de su sabor favorito
- 1 pote Frosting 16 onzas
- 1 paq. Chocolate de confeccionar postres
- 1 paq. palos de paletas (15)



## PREPARACIÓN

1. Preparar un bizcocho de caja del sabor de su preferencia. Déjelo enfriar, preferiblemente de un día para otro.
2. En un envase grande, desborone el bizcocho.
3. Eche  $\frac{3}{4}$  partes de frosting de un envase de 16 onzas.
4. Mezcle bien hasta quedar una masa consistente.
5. Con un scooper de helado, tome porciones y haga las bolas de bizcocho.
6. En una bandeja coloque las bolas
7. Derrita el chocolate que va a usar ( de acuerdo con las bolas y como las vaya a decorar).



8. Moje la punta de palo de paleta y vaya poniéndolo en cada bola de bizcocho hasta terminarlas todas, déjelas enfriar, puede colocarlas por 15 minutos en la refrigeradora.
9. Luego sacarlas de que estén frías, Decore cada bola con chocolate y puede usar otros ingredientes para decorarlas a su gusto.
10. Luego que todas estén decorada dejarlas enfriar y colocarlas en bolsas plásticas individuales o en un arreglo.

Estas son muy buenas para agradar a grandes y a niños. Que las disfruten!

