

Uovo o Pops? Questo è il problema...

Buon sabato a tutti...

Questi giorni sono stati all'insegna della corsa...si nel senso che non mi sono fermata un attimo.

Tanti impegni, tante cose da fare e problemucci da risolvere...vabbè, dai è andata.

Le prove allergiche di mia figlia hanno confermato che la signorina è ancora allergica agli acari della polvere e meno male solo a quelli...ora si tratta di ridefinire una terapia mirata a risolvere questa perenne rinite che non se ne vuole andare...

In più, fra qualche mese arriverà la botta dell'apparecchio ai denti...ce l'aspettavamo da un bel pò, ne eravamo già preparati e il dentista ha dato anche lui il suo esito finale proprio in questi giorni, per completare il quadretto...vabbè, c'è di peggio, dai!

Ma si, pensiamo che fra poco è Pasqua, qualche giorno di vacanza ce lo meritiamo proprio, anzi, è in previsione un piccolo fuori programma, di cui poi vi parlerò ;))

Quindi dicevo...la Pasqua è alle porte.

Anche questa volta [Zoku](#) e [Cookinshop](#) hanno lanciato la sfida per preparare dei Pops fantasiosi e golosi ispirati a questo tema...ed io ho pensato al cioccolato!!!

Si, perché a Pasqua è consuetudine regalarsi delle uova di cioccolato, in tutte le fogge e varietà; in casa mia invece, in vista di questa festività e dell'arrivo della bella stagione, quest'anno si regaleranno... ghiaccioli Pops al cioccolato!!!!!!

Golosi e anche un po' croccantini, grazie alle gocce di cioccolato al loro interno, li ho proposti in due varianti,

eccole qua.



teglie de [La Porcellana bianca](#)

Ciocco Pops con cioccolato fondente croccante

Ingredienti:

mezzo vasetto di yogurth bianco dolce

1 cucchiaino di Nesquik o similare

3 cucchiaini di latte

Gocce di cioccolato fondente q.b

Preparazione:

Amalgamare nel bicchierino dosatore lo yogurth col latte e il Nesquik, facendo sciogliere bene...deve risultare né denso né liquido, una via di mezzo.

Raffreddare la ghiaccioliera Zoku come da istruzioni, inserire lo stecco all'interno e mettere sul fondo qualche goccia di cioccolato fondente; iniziare a versare il composto di latte e yogurth e ogni tanto aggiungere qualche goccia di cioccolato, proseguendo in questo modo sino ad arrivare alla linea di riempimento.

Lasciar raffreddare per 8 minuti circa, estrarre il ghiacciolo, bagnare leggermente le gocce di cioccolato ed applicarle su tutta la superficie in maniera irregolare o se vi va, creando un disegno!



Caffè Pops al cioccolato bianco croccante

Ingredienti:

mezzo vasetto di yogurth bianco dolce

3 cucchiaini di latte

1 cucchiaino caffè solubile

1 pizzico di cannella in polvere (facoltativa)

Gocce di cioccolato bianco q.b

Preparazione:

Amalgamare nel bicchierino dosatore lo yogurth, il latte col

caffè sciolto ed un pizzico di cannella in polvere; deve risultare un composto né denso, né liquido...una via di mezzo. Far raffreddare la ghiaccioliera come da istruzioni, metterci all'interno lo stecco e sul fondo far cadere qualche goccia di cioccolato bianco, poi pian piano iniziare a versare il composto.

Ogni tanto far cadere delle gocce di cioccolato, poi versare ancora un goccio di composto e così via sino ad arrivare alla linea di riempimento.

Lasciar raffreddare per 8 minuti circa, poi estrarre il ghiacciolo e aggiungere in superficie della altre gocce di cioccolato bianco leggermente inumidite per farle attaccare.

Se volete col cioccolato potete anche creare dei simpatici disegni, che poi applicherete sempre inumidendolo su un lato per farlo aderire...magari un simpatico coniglietto...che ne dite?



Buona Pasqua con Zoku! E buona domenica a tutti voi.
Mi raccomando, vi aspetto lunedì con una sorpresa.....

Simona