

CAKE POP DE PÁSCOA

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE MEL:

Brigadeiro de mel: 1 lata de leite condensado (395 gramas)

100 gramas de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de cacau em pó peneirado

2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE MEL:

Brigadeiro de mel: Misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo constantemente até obter ponto de brigadeiro firme, deixe esfriar.

Em uma tigela, esfarele o bolo e junte aos poucos o brigadeiro frio.

Misture bem até obter uma massa homogênea.

Modele no formato de mini ovos ou bolinhas, coloque-as em uma assadeira e reserve.

Banhe a ponta de cada palito no chocolate derretido e espete em cada bolinha.

Leve à geladeira por 30 minutos para secar o chocolate, depois banhe as bolinhas no chocolate restante segurando pelo palito, retire o excesso de chocolate.

Salpique os confeitos coloridos ao seu gosto e deixe secar em pé, espetado em uma base de isopor.

Embale ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17915-cake-pop-de-pascoa.html>