

CAKE POP (BOLO DE PALITO)

INGREDIENTES

3 ovos
3 colheres de manteiga
2 copos (americano) de açúcar
3 copos (americano) de farinha de trigo
1 copo (americano) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
50 g de coco ralado
leite condensado cozido por 30 minutos
chocolate branco e ao leite fracionado para banhar
palitos para pirulito
embalagens e fitas para amarrar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até dobrar de volume.
Adicione a farinha e o leite alternando um com o outro.
Acrescente a essência de baunilha, o coco ralado e o fermento, misture bem.
Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em 180 graus, até que esteja assado.
Espere esfriar completamente.
Depois de frio, amasse o bolo todo com as mãos, até virar um farelo.
Vá colocando leite condensado cozido e amassando com as mãos até virar uma bola.
Pegue porções da massa, faça bolinhas, coloque sobre papel manteiga e leve a geladeira por 30 minutos.
Derreta o chocolate em banho-maria.
Pegue o palito, molhe a ponta no chocolate derretido e espete até a metade do bolinho, coloque em papel manteiga e leve à geladeira por 30 minutos.
Depois disso, banhe os cake pops no chocolate derretido e coloque sobre papel manteiga para secar fora da geladeira.
Coloque os cake pops nas embalagens e amarre com fitas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26013-cake-pop-bolo-de-palito.html>