

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>