CAKE POPS

INGREDIENTES

1 bolo de padaria ou feito na hora

1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) chocolate em pó

granulados para enfeitar

palitinhos de churrasco ou de pirulito

1 barra (180 g) de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

Esfarele o bolo, como se fosse uma farofa e jogue o brigadeiro mole (feito com o leite condensado, creme de leite e achocolatado em pó).

O brigadeiro não precisa cozinhar muito, ele tem que ter um pouco mole mesmo.

Vá adicionando o brigadeiro mole (que pode ser substituído por doce de leite) até a massa ficar em ponto de enrolar e fazer bolinhas na mão sem grudar.

Faça as bolinhas e leve à geladeira por 30 minutos.

Enquanto isso, derreta a barra de chocolate no micro-ondas de 15 em 15 segundos, (tem que ter muito cuidado nessa parte pro chocolate não queimar!) e espere amornar mas sem ficar duro.

Retire as bolinhas da geladeira e molhe o palito no chocolate, logo o espetando na bolinha.

Banhe a bolinha no chocolate, deixar escorrer bem o excesso e passar no granulado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26028-cake-pops.html