

# POP CAKE DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 1 lata de leite condensado (395 g)

2 colheres das de sopa de manteiga sem sal

1 colher das de sobremesa de farinha de trigo peneirada

## MODO DE PREPARO

Para o brigadeiro branco, leve os ingredientes 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 as 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.

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/27178-pop-cake-da-abimapi.html>