

POP CAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 300 g de chocolate meio amargo ou ao leite
confeitos (chocolate granulado, nozes, castanhas ou raspas de chocolate)

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Em banho-maria derreta 150 g de chocolate ao leite ou meio amargo.
Acrescente 1 colher (sopa) de manteiga e 1 copo de creme de leite fresco (ou 1 latinha).
Mexe até formar uma mistura cremosa e homogênea. Deixe esfriar antes de usar.

BOLO:

Bolo: Em uma tigela, pique o bolo como se fosse uma farofa com pedaços grandes.
Acrescente a ganache aos poucos, mexendo delicadamente.
Faça as bolinhas, coloque-as numa assadeira.
Derreta o chocolate em banho maria.
Molhe a ponta palito no chocolate derretido e espete nos bolinhos (isso ajuda a grudar melhor).
Passe os bolinhos pelo chocolate e depois pelo confeito de sua escolha.
Deixe os bolinhos virados para cima para que o chocolate seque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36403-pop-cake-de-chocolate.html>