

CAKE POP O MIMO DA FESTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:60 g de cacau em pó (acima de 50% cacau)

120 g de açúcar mascavo

240 g farinha de trigo

2 potes (de 170ml) de iogurte natural

100 g de manteiga ou margarina sem sal derretida

1 ovo inteiro

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

BRIGADEIRO SIMPLES DE CHOCOLATE:

Brigadeiro simples de chocolate: 1 lata ou caixa de leite condensado

1 colher rasa de manteiga ou margarina sem sal

1 colher (sopa) cheia de Cacau em pó

1 colher de leite em pó

COBERTURA E MONTAGEM:

Cobertura e montagem:300 g Cobertura de chocolate de sua preferência

50 palitos (pirulito, churrasco ou picolé)

Confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o brigadeiro de chocolate com ponto mais mole. Em fogo baixo, quando começar a ferver cozinhe sempre mexendo por mais ou menos 10 minutos e reserve.

Unte a forma e reserve.

Preaqueça o forno em aproximadamente 180ºC.

Bata em batedeira a manteiga ou margarina, o açúcar, o ovo e a essência de baunilha até a mistura ficar homogênea.

Em outro recipiente peneire a farinha de trigo, o cacau e o bicarbonato de sódio e misture bem.

Adicione a mistura antes batida na batedeira e em seguida acrescente o iogurte. Com uma colher mexa bem, mas delicadamente.

Asse em forno baixo 180º à 220ºC por aproximadamente por 30 minutos. Ele deve ficar assado sem crocância. O bom e velho teste do palito nunca falha, confie nele.

Importante, ambos precisam estar totalmente frios! Com as mãos esfarele o bolo, acrescente o brigadeiro de chocolate aos poucos para não perder o ponto.

Ele deve ficar como uma massinha de modelar, macio porém firme, se estiver trincando é porque ainda precisa de mais brigadeiro, se ficar mole demais irá perder sua forma redondinha e não se fixará no palito.

Enrole da mesma forma como faz com outros docinhos e leve ao freezer por 20 minutos. Quanto ao tamanho aconselho à no máximo 30 g a unidade por causa do peso, quanto menos pesados mais estáveis no palito vão ficar. A receita renderá aproximadamente 50 unidades.

Se usar o palito para churrasco corte suas pontas com a tesoura. Derreta a cobertura de chocolate em micro-ondas ou banho maria.

Derreta a cobertura no micro-ondas por 30 segundos e mexa. Leve por mais 30 segundos e mexa com vigor ajudando a distribuir o calor e a diluir o chocolate. Se ainda não derreteu por completo leve ao micro-ondas por mais alguns segundos até chegar na temperatura ideal. Use o banho maria apenas para mantê-lo quente enquanto glaça os cake pops. Banhe a ponta do palito no chocolate e espete no docinho. Faça com todos.

Em seguida banhe seus pirulitos lindos no chocolate.

A imersão por muito tempo no chocolate quente pode deixá-lo mole e desprender do palito. Tente ser breve e delicada. Depois da imersão, enquanto escorre o excesso de chocolate, não segure o pirulito de ponta cabeça deixo-o escorrer na posição horizontal dando pequenas e sutis batidinhas no braço ou na mão que estiver segurando-o. Use e abuse dos confeitos!

Para unidades personalizadas colora a cobertura de chocolate branco com corante em pasta para chocolate e faça cake pop nas cores que desejar.

Se quiser oferecer aos seus convidados como lembrancinha envolva-o com saquinho de acetato e feche com fitinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37805-cake-pop-o-mimo-da-festa.html>