

POPCAKE

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE:

Pão-de-ló de chocolate: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó (eu usei 1/3 de cacau em pó e 2/3 de chocolate em pó)

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

4 colheres (sopa) de óleo

6 ovos

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

3 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina

chocolate fracionado para banhar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Peneire a farinha, o chocolate em pó e o fermento e reserve. Misture a água e o óleo em um recipiente, reserve. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado e aumentar de volume (cerca de 10 minutos). Coloque a batedeira na velocidade baixa e despeje a mistura de água e óleo. Retire da batedeira, e com o auxílio de uma espátula ou batedor manual. Acrescente a mistura de farinha e chocolate aos poucos, mantendo o volume da mistura. Leve para assar em forno a 180°C, em forma untada e enfarinhada (eu usei papel manteiga), até que ao espetar um palito no centro do bolo este saia limpo.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque em uma panela todos os ingredientes e mexa bem até desgrudar do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem: Esfarele o bolo, junte o brigadeiro frio aos poucos até que consiga enrolar.

Faça bolinhas e coloque um palito de pirulito no centro de cada uma (passe antes a pontinha do palito no chocolate derretido, para que ele não solte depois).

Leve à geladeira por 2 horas.

Banhe no chocolate fracionado e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38616-popcake.html>