CAKE POP NOIVINHOS DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

1 bolo inteiro simples sabor coco, baunilha ou Fubá (500 g) comprado pronto na padaria ou mercado

200 g de coco em flocos úmidos

1 lata de leite condensado

200 g de ameixas cozidas com

1/2 xícara de aguá

2 colheres de açúcar

300 g de chocolate fracionado ao leite

300 g de chocolate branco fracionado

20 palitos de pirulito

MODO DE PREPARO

Comece esfarelando o bolo formando uma farofa, reserve.

Leve o coco à frigideira, mexendo até que fique moreninho.

Jogue sobre o bolo esfarelado, então acrescente o leite condensado aos poucos, misturando com a mão, o ponto é até que solte das mãos.

Pegue uma porção, coloque um pedaço de ameixa cozida sem caroço e faça bolinha, reserve. Faça com toda a massa.

Derreta os chocolates em vasilhas separadas no micro-ondas por 1 minuto ou até que derreta por completo, aconselho que pare de 30 em 30 segundos, sempre mexendo para que não queime.

Com os chocolates derretidos mergulhe um pedaço do palito no chocolate e insira nas bolinhas de coco queimado, leve à geladeira por 30 minutos.

Comece a banhar no chocolate branco para as noivinhas, e para os noivos 1/4 banhe no chocolate branco e o restante no ao leite , e é só deixar secar o chocolate e está pronto!

Obs. para os detalhes e acabamentos eu coloquei com pouco de chocolate branco e preto em Embale em saquinhos de celofane

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50600-cake-pop-noivinhos-de-coco-queimado.html