

CAKE POP

INGREDIENTES

Bolo

1 xícara de leite
1 xícara de óleo
2 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de açúcar
1/3 de xícara (chá) de doce de leite
1/3 de xícara de creme de avelã

Cobertura

150 g de chocolate meio amargo derretido
150 g de creme de avelã em temperatura ambiente
confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, o óleo e os 2 ovos e bata bem
Junte a farinha, o chocolate em pó e o açúcar e bata novamente
Coloque em uma forma untada e enfarinhada
Leve ao forno por 30 minutos
Espere esfriar, desenforme e amasse a massa do bolo
Misture com o creme de avelã e o doce de leite
Faça pequenas bolinhas e leve à geladeira
Molhe a ponta de um palito de madeira no creme de avelã
Enfie uma das bolinhas de bolo na ponta
Passe no chocolate derretido
Finalize com confeitos de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/182-cake-pop.html>