

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>