



Sobremesas Bolos

Cake Pops

🕒 60 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

500 g de bolo de chocolate (pode ser de compra)
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
4 c. de sopa de NESQUIK Extra Choc
1 c. de sopa de manteiga
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-------------|------|
| Energia | 1182,2 kcal | 59%* |
| Proteínas | 20,9 g | 42%* |
| Lípidos | 53,5 g | 76%* |
| Hidratos de Carbono | 151,8 g | 58%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa panela junte o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Mexa sem parar em lume brando por cerca de 5 minutos ou até a mistura se soltar do fundo.
- 2 Desfaça o bolo em migalhas. Adicione o leite condensado arrefecido e misture até obter uma massa húmida. Deixe descansar no mínimo 4 horas no frio.
- 3 Faça bolas com a massa rolando esta entre a palma das duas mãos. Leve as bolas ao frigorífico durante cerca de 30 minutos.
- 4 Derreta o chocolate no microondas, tenha atenção para que ele não fique muito líquido.
- 5 Molhe a ponta do palito no chocolate e em seguida insira na bola. Mergulhe cuidadosamente no chocolate derretido rodando o palito até que o chocolate pare de escorrer.
- 6 Por fim polvilhe as bolas com a decoração.
- 7

Coloque o palito no esferovite até solidificar por completo. Repita este processo para as restantes bolas.
Receita por Margarida Magalhães.