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.