



RECEITA



Cake pops de Páscoa

PASSO A PASSO:

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Misture a manteiga e o açúcar até obter um creme homogêneo.
- 3 Adicione os ovos e o extrato de baunilha. Em seguida, acrescente a farinha, o fermento e uma pitada de sal.
- 4 Despeje a massa em uma assadeira e asse de 25 a 30 minutos.
- 5 Deixe o bolo esfriar completamente, depois esfale-o em uma tigela.
- 6 Em outra tigela, misture o cream cheese, a manteiga, o açúcar de confeiteiro e a baunilha até formar um creme.
- 7 Adicione o creme ao bolo esfarelado e misture até conseguir modelar bolinhas.
- 8 Modele 20 bolinhas e leve à geladeira por 15 minutos.
- 9 Enquanto isso, derreta o chocolate.
- 10 Mergulhe a ponta de um palito no chocolate derretido e espete em uma bolinha de bolo. Deixe secar um pouco.
- 11 Mergulhe a bolinha inteira no chocolate derretido, cobrindo-a completamente.
- 12 Decore como quiser, transformando os cake pops em ovinhos de Páscoa coloridos com confeitos ou invente outras formas criativas!
- 13 Deixe-os secando na posição vertical até que o chocolate endureça.

Agora é só aproveitar e se deliciar com seus cake pops de Páscoa!

Mostre o chef que há em você para Ana e Du! Envie uma foto de seus cake pops para contato@deheus.com

Você vai precisar de:

Massa:

- 150 g de farinha
- 150 g de açúcar
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Cobertura:

- 50 g de cream cheese
- 30 g de manteiga
- 100 g de açúcar de confeiteiro

Decoração:

- 300 g de chocolate para derreter (nas cores de sua preferência)
- Confeitos coloridos
- Espetos para os cake pops

