Cakepops e Cakesicles







Bolo base:

Ovos – 3
Farinha – 90g
Açúcar – 180g
Fermento – 1 clh chá

Preparação: Bata os ovos com o açúcar até aumentar de volume, adicione a farinha e envolva. Leve ao forno a 180ºC cerca de 30 min ou até ficar assado.

Nota:
Esta receita faz cerca de 12 a 15 unidades de cakepops de 25g cada.
Para cakesicles vai depender da capacidade de cada molde.
Para 12 a 15 unidades de cakepops é necessário cerca de 300g de chocolate fracionado ou sucedâneo

Variação de sabores:

Morango – 100g queijo creme, aroma de morango, corante vermelho
Piña Colada – 100g queijo creme, essência piña colada
Chocolate – 100g queijo creme, 1 clh sobremesa cacau em pó
Laranja – 100g queijo creme, essência laranja, corante laranja

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.