



### Cake Pops

#### Ingredientes:

sobras de um bolo, aparas ou mesmo 3 ou 4 cupcakes  
nutella ou ganache de chocolate ou compotas  
candy melts da Wilton ou sucedâneo de chocolate  
uma colher de sopa de óleo  
paus de chupa-chupa  
confettis de diferentes tipos  
candy melts de várias cores

#### Preparação:

##### Preparar as bolinhas

Esfarelar muito bem sobras de um bolo, aparas ou mesmo 3 ou 4 cupcakes.

Este processo pode ser feito com as mãos ou com a ajuda de uma batedeira.

No caso de ser bolo de chocolate podemos juntar-lhe ganache de chocolate, nutella ou compotas.

Na receita que apresentamos usamos nutella. Ao bolo juntamos o suficiente para, ao formar as bolas, não esfarelar mas não demasiado para que as bolas não fiquem moles. O preparado deve ficar ligado apenas o suficiente.

Envolvemos bem o esfarelado do bolo com a nutella e levamos ao frigorífico 1 hora para que fique mais fácil moldar as bolas.

Retiramos do frigorífico e com a ajuda de uma colher medidora (para que as bolas tenham mais ou menos o mesmo tamanho) formamos as bolas. Não muito grandes para que não se tornem demasiado pesadas e caiam.

Colocamos, num tabuleiro coberto com papel vegetal, as bolas que formamos e voltamos a colocar no frigorífico. Devem de estar pelos menos 2 horas no frio. Podemos até deixar de um dia para o outro e assim as bolas ficam mais fáceis de trabalhar.

##### Está na hora de os decorar!

Usamos dois tipos de chocolate: sucedâneo e candy melts da Wilton. Com o chocolate sucedâneo é muito fácil trabalhar (para além de mais barato) mas por vezes o chocolate tende a rachar.

##### Decorar com Candy melts:

Numa tigela colocar chocolate juntar um pouquinho de óleo (menos de uma colher de sopa) e levar ao micro-ondas. Verificar o chocolate de 20 em 20 segundos. Mexer bem cada vez que verificamos.

#### Receita por

Glória Duarte, publicado em 17-09-2012 1

**Decorar com chocolate sucedâneo:**

Colocar numa tigela o chocolate, levar ao micro-ondas. Verificar o chocolate de 20s em 20s. Mexer bem.

**Com qualquer um dos dois preparados anteriores efectuamos o passo seguinte:**

Colocar a tigela onde derretemos o chocolate, dentro de uma taça com água bem quente para manter o chocolate derretido e numa boa temperatura para trabalharmos.

Pegar nos paus de chupa-chupa, mergulhar no chocolate a ponta do pauzinho e meter essa ponta na bola de bolo.

Pousar e deixar que o chocolate, que se juntou à volta do pauzito e da bola, solidifique servindo de travão para que a bola não escorregue pelo pau de chupa-chupa abaixo. Repetir esta operação para todas as bolas.

Com o chocolate já solidificado e a bola presa no pau de chupa-chupa, mergulhamos toda a bola no chocolate, até cobrir o chocolate que solidificou anteriormente. Retiramos a bola e rodamos o pau devagar para que o chocolate excedente vá caindo e a bola se mantenha redonda.

Logo de seguida passamos uns confettis por cima da bola e deixamos solidificar. Repetir a operação para todas as bolas.

**Nota:** Fica engraçado usar diferentes tipos de confettis e/ou cores de chocolate. Há candy melts de várias cores e corantes em gel que podem ser usados no chocolate branco.

Esta receita pode ser efectuada com a ajuda de toda a família. Divirtam-se!