

Cake Pop Picolé

10 unidades



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

1 pacote Bolo Formigueiro Dr. Oetker
3 unidades de Ovos
100 g Margarina
100 ml Leite

Brigadeiro:

1 lata de Leite Condensado (395 g)
3 colheres sopa de Chocolate em Pó
70 Cacau Dr. Oetker
1 colher sopa de Manteiga
100 g Creme de Leite UHT

Ganache:

200 g Creme de Leite UHT
250 g Cobertura sabor chocolate
branco Dr. Oetker picada
Corante alimentício em gel da sua
preferência a gosto

Montagem e Decoração:

Palito de sorvete
Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker a
gosto
1 Confeito Estrelinhas Dr. Oetker a
gosto
1 Confeito Choc Disco a gosto

1 Massa:

1. Prepare o Bolo Formigueiro **Dr. Oetker** de acordo com as instruções de embalagem.
2. Depois de assado e já frio, em um recipiente esfale todo o bolo e reserve.

2 Brigadeiro:

1. Junte todos os ingredientes numa panela média e leve ao fogo para cozinhar, sem parar de mexer, até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela.
2. Transfira para um recipiente e aguarde esfriar.
3. Adicione o brigadeiro ao bolo esfarelado, aos poucos, misturando até dar ponto de moldar com as mãos.
4. Molde em formato de picolés, espete um palito no centro pelo comprimento e leve ao freezer.

3 Ganache:

1. Em um recipiente misture a Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker e o creme de leite. Leve ao banho-maria até que a cobertura esteja totalmente derretida.
2. Misture bem, divida a mistura em potinhos e pingue gotinhas de corante da sua preferência para colorir a ganache.



④ Montagem e Decoração:

1. Com os picolés firmes, retire-os do freezer, banhe na ganache e volte ao freezer novamente.
2. Aguarde endurecer e dê um segundo banho.
3. Decore com os confeitos Color Bolinha, Estrelinha e Choc Disco **Dr. Oetker**.

