


# Cake Pops

40 unidades



Trabalhoso

 up to 40 Min.**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 sachê de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker
- 1 pacote de Choc disco Dr. Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Doce de Leite
- 340 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
- 40 unidades Palitos s plásticos ou de madeira
- 40 unidades Forminhas de papel
- 1 xícara chá de Açúcar confeiteiro
- 3 colheres sopa de Leite

**Massa:** Prepare o Bolo de Chocolate **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Leve ao forno e depois de assado retire e deixe esfriar. Esfarele o bolo em uma vasilha e misture com o doce de leite, fazendo uma farofa mais grossa, misture bem ou até ficar homogêneo e faça as bolinhas. Leve à geladeira por 30 minutos.

**Calda:** Derreta a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Deixe amornar, espete as bolinhas no palito e mergulhe na cobertura derretida, deixe secar por 3 minutos na geladeira. Misture o leite com o açúcar até ficar homogêneo (se o açúcar (glacê) ficar mole, acrescente aos poucos mais açúcar confeiteiro) espalhe sobre o cake pop 1 colher (chá) do açúcar glacê, fure pela parte de baixo das forminhas de papel e encaixe o cake pop para que fique no centro da forminha e espete em um isopor ou em algum pote com uma base que os cakes pops fiquem em pé e decore com Choc disco **Dr. Oetker**.

**Tip from the Test Kitchen**

- Decore com balinhas maiores no centro.