



# Cakepops de Festa

30 doses



Médio

up to 50 Min.



## Ingredientes:

### Para o bolo e cakepop:

- 4 ovos
- 1 iogurte natural
- 1 colheres de sopa Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 3 açúcar (do iogurte)
- 1 óleo (do iogurte)
- 3 farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa fermento em pó
- 250 g Leite condensado

### Para a decoração:

- 2 Cobertura de Chocolate Dr. Oetker
- 1 Decomagia Fantasia Dr. Oetker

### Utensílios:

- Batedeira elétrica
- Forma para bolo
- Tijelas
- Pauzinhos para cakepops
- Placa esferovite
- Fitinhas de cores variadas

## 1 Preparação do bolo:

Pré-aqueça o forno: Eléctrico 180°C (em cima e em baixo); Ventilação 175°C; Gás 2-3

Na batedeira elétrica junte os ovos, o iogurte, o açúcar, o óleo, a farinha, o aroma de baunilha e, por último, o fermento. Misture bem até ficar homogéneo.

Adicione a mistura numa forma untada e polvilhada de farinha.

Leve ao forno durante cerca de 40 minutos (depende do forno).

Quando o bolo estiver cozido, retire do forno e deixe arrefecer.

## 2 Preparação dos Cakepops:

Depois de frio, esfarele o bolo para uma tijela.

Adicione aos poucos o leite condensado e amasse bem até ficar com uma textura consistente (quando conseguir fazer uma bolinha com a massa que não se agarre às mãos a massa está pronta).

Molde a massa em bolinhas com cerca de 3 cm de diâmetro, coloque-as num prato (ou numa caixa de ovos forrada com papel transparente).

Guarde-as no frigorífico durante 30 minutos ou no congelador durante 10 minutos.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,  
[www.oetker.pt](http://www.oetker.pt)

e-mail: [servico.consumidor@oetker.pt](mailto:servico.consumidor@oetker.pt) Tel: 218 981 071



### 3 Decoração:

Retiras as bolinhas do frigorífico.

Aqueça a Cobertura de Chocolate em banho maria, submergindo a saqueta em água quente mas não a ferver (aprox. 75 °C), durante 5 min. até que o preparado fique homogéneo\*.

Coloque a cobertura de chocolate numa tijela alta.

Adicione os granulados de cores Decomagia Fantasia a uma tijela.

Mergulhe o pauzinho de cakepops (ponta) no chocolate e insira-o até ao meio de uma bolinha.

Coloque o cakepop num prato com o pauzinho virado para cima e aguarde que o chocolate fique bem solidificado.

Depois do chocolate estar bem solidificado, mergulhe o cakepop no chocolate (de forma a ficar totalmente coberto de chocolate).

Quando a primeira camada estiver bem seca passe a bolinha novamente pelo chocolate.

Deixe escorrer o excesso e decore a bolinha salpicando-a com os granulados Decomagia Fantasia.

Coloque o cakepop na base de esferovite, previamente furada.

Faça este processo para todos os cakepops.

Por último, decore os pauzinhos dos cakepops com as fitinhas de cores.

### 4 Dicas:

\*Cobertura de Chocolate Dr. Oetker - se preferir pode aquecer a cobertura de chocolate no microondas durante 1 minuto a 360 W. Não exceda esta potência. O preparado está pronto quando o conteúdo estiver líquido. Se não estiver pronto pode voltar a aquecer mais 1 minuto. Atenção! O produto pode queimar.

Pode usar os diferentes granulados da gama Decomagia (Rosa e Néon) para ir de encontro ao tema que pretende.

