



Cakepops de Festa De Bolacha e Amendoim

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes para os Cupcakes de Limão:

2 pacotes de bolacha Maria (200 g cada);
2 pacotes de bolachas digestiva;
500 g de açúcar em pó;
200 g de leite em pó (usei Nestlé);
125 g de manteiga;
100 g de cacau;
5 ovos grandes;
3 cálices de vinho do Porto ou de licor de amora;
300 g de amendoins com sal;
Palitos para cakepops;
200 g de chocolate de culinária branco;
Granulado de chocolate (200 g).

Preparação:

Trituram-se 400 g de bolacha até ficarem reduzidas a pó. Trituram-se as restantes 400 g de modo a exibirem pedaços. Trituram-se ligeiramente os amendoins torrados (salgados). Verter a massa para as forminhas de cupcakes até 2/3 da capacidade.



Cakepops de Festa De Bolacha e Amendoim

FoodBlogger Patrícia Cheio

Preparação (cont.):

Num alguidar, ou marmitta grande, misturam-se todos os ingredientes. A manteiga deve ser amolecida previamente para facilitar a agregação do preparado. Para este facto também contribuem os ovos e o vinho do porto. Com a massa, forme bolas pequenas e reserve no frigorífico. Unte as mãos, com óleo, vinho do porto ou com um pouco de água, antes fazer as bolas.

Para a cobertura, derreta o chocolate branco em banho-maria e reserve. Passe a ponta do palito pelo chocolate derretido e insira numa das bolas. Repita esta operação até acabarem as bolas. Posteriormente, com uma colher de sopa, cubra com o chocolate branco as bolas fazendo rodar o palito e coloque os cakepops numa base, que pode ser um prato ou travessa. Antes de solidificar o chocolate dos cakepops, passe-os por granulado de chocolate. Leve a refrigerar até servir.

Esta é uma sobremesa pode ser feita de véspera e guardada no frigorífico. Pode também ser congelada, numa caixa, e retirada uma hora antes de consumir.