Click to verify

Bolos são receitas queridinhas da galera. Seja quando fazemos um bolo para comer durante o lanche ou um bolo confeitado para uma ocasião especial, podem sobrar alguns pedaços, que são ótimos para preparar outras receitas incríveis! Por isso, veja a seguir como reaproveitar as sobras de bolo em 5 receitas maravilhosas! 1- Pavê Pavê é aquela sobremesa perfeita para o almoço em família! Na receita, o bolo esmigalhado irá substituir o clássico biscoito, dando uma textura diferente e saborosa ao seu clássico pavê. Vai fazer sucesso, sem dúvidas! Ingredientes 1 lata de leite condensado 500 ml de leite fervido 3 ovos inteiros 1 colher (sopa) de amido de milho 1 colher (chá) de essência de baunilha 200 g de creme de leite 400 g de bolo esmigalhado Modo de preparo Creme: No liquidificador bata o leite condensado com o leite, os ovos e o amido de milho. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, adicione a essência de baunilha com o creme de leite, reserve. Montagem: Em um refratário médio, retangular, coloque um pouco de creme no fundo, salpique migalhas de bolo, espalhe uma camada de creme, mais migalhas de bolo e termine com creme, decore a gosto. Sirva-o bem gelado. Dica: É uma forma de reaproveitamento de sobras de bolos simples que seriam jogados fora. Se preferir, sirva-o acompanhado de calda de chocolate. 2 – Brigadeiro russo Também chamado de kartoshka, esse brigadeiro russo é feito basicamente com leite condensado, chocolate em pó e sobras de bolo, ficando com aspecto que lembra muito um brigadeiro e uma palha italiana também! Se você ainda não experimentou essa delícia, faça em casa e experimente: você vai amar! Ingredientes 500 g de bolo esmigalhado 1 lata de leite condensado 2 colheres (sopa) de rum (opcional) 100 g de nozes 200 g de manteiga em temperatura ambiente 2 colheres (sopa) de cacau em pó açúcar para polvilhar Modo de preparo Apesar da receita de brigadeiro russo ser muito simples, é preciso tomar bastante cuidado para acertar o ponto. Você pode errar para mais, deixando a sua kartoshka muito seca, ou para menos, deixando-a muito úmida! Por isso, é importante seguir o passo a passo direitinho. No processador, coloque o bolo esmigalhado e as nozes para triturar. Assim que formar uma farinha não muito fina, desligue. Despeje o conteúdo do processador em um recipiente grande, adicione o cacau em pó e reserve. Em uma panela pequena, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo até derreter. Adicione a manteiga e o rum na tigela com os secos e misture bem. Por último, adicione o leite condensado aos poucos até obter uma massa homogênea e úmida, que desgrude das mãos. Cubra a massa com papel-manteiga e leve para a geladeira por 30 minutos. Passado esse tempo, pegue uma colher (sopa) de massa e modele em formato cilíndrico para parecer uma batata. Passe o doce no açúcar ou no cacau em pó. Está pronta a sua kartoshka de chocolate (ou brigadeiro russo)! 3 – Pudim Isso mesmo, leitores: existe pudim feito com sobras de bolo! A receita conta com apenas 4 ingredientes, mas o resultado é um pudim saboroso e com uma textura deliciosa — que chega até a lembrar o pudim de pão. Convenhamos, vai: uma forma de inovar nessa clássica sobremesa e surpreender seus convidados! Ingredientes 3 ovos 1 lata de leite condensado 1 lata de água (lata do leite condensado) Sobras de bolo (cerca de 1 latinha de de leite condensado cheia) Modo de preparo Bata os ovos no liquidificador por aproximadamente 3 minutos. Em seguida acrescente o leite condensado e a água. Bata por mais uns 3 minutos. Acrescente as sobras do bolo e bata por mais uns 5 minutos. Depois e só despejar suavemente o líquido sobre a forma com a calda. Levar ao forno em banho-maria por aproximadamente 40 minutos. Pitaco: Para maior consistência acrescente mais bolo, o resultado será semelhante ao pudim de pão. 4 – Bolo de pote E, por último, mas não menos importante, que tal aproveitar as sobras de bolo em… um bolo? Os bolos de pote são sucesso e, inclusive, uma boa opção para ganhar um dinheiro extra! Você pode adicionar os pedaços de bolo inteiros no pote ou esmigalhar a massa, formando uma camada de bolo saborosa e diferente dentro do pote. Receita e preparo aqui! Dica extra! Use como base para torta – Tá com preguiça de fazer a massa da torta? Bolo, amiga! Pesquisa: tudogostoso / doce.blog.br Esta entrada foi publicada em Culinária e marcada com a tag blog, blogger, bolo, Bolo de pote, Brigadeiro russo, culinária, dica, food, google+, ingredientes, kartoshka, palha italiana, Pavê, pitacos, pudim, pudim de pão, receita, receitas, sobras de bolos, sobremesa, Tag. Adicione o link permanente aos seus favoritos. Umas das maneiras mais deliciosas de aproveitar massa de bolo, é partir para o preparo de torta gelada com sobras de bolo. Seja com a massa de pão de ló, com sobras de bolo de chocolate ou daquela massa branca perfeita para bolos de creme, é possível ir longe na hora de criar tortas irresistíveis, você vai se surpreender. Pensando em maneiras de não desperdiçar nada na cozinha, selecionei dicas maravilhosas para aumentar seu cardápio sempre que houver uma sobra aqui e ali! Como fazer torta gelada com sobras de bolo: 5 ideias criativas 1. Torta gelada com 4 ingredientes Além de ser uma opção simples e rápida, essa torta gelada é também muito econômica. Tudo que precisará é de 400g de doce de leite, 1 caixinha de creme de leite, 1 pacotinho de Bis picado e 200g de sobra de bolo esfarelado. O preparo consiste em misturar o doce de leite com o creme de leite até ficar homogêneo e cremoso. Em seguida, acrescente o Bis picado e mexa para incorporar. Depois espalhe essa mistura numa forma retangular e leve ao congelador até firmar. Por último, intercale o creme com o bolo esfarelado, lembrando de molhar a massa com calda, finalize com pedacinhos de Bis, fica incrível! DICA EXTRA: você pode substituir o bis por KitKat ou qualquer outro chocolate que preferir! 2. Torta gelada de ameixa com sobras de bolo Se existe algo melhor do que ameixa em calda em torta gelada, desconheço. Essa é uma sugestão com “custo-benefício” excelente, visto que não dá trabalho, é prática e leva pouca coisa, anote os ingredientes: Fatias ou pedaços de sobra de bolo 1 lata de leite condensado 2 medidas de leite (utilize a lata do leite condensado) 2 colheres (sopa) de amido de milho 1 colher (sopa) de margarina 1 lata de creme de leite Ameixa em calda a gosto Na panela em fogo médio, faça um creme consistente com leite condensado, amido de milho, leite e margarina, mexendo até encorpar, reserve para esfriar. Agora, separe metade das ameixas para colocar no recheio da torta e na cobertura. Por conseguinte, utilize uma travessa de vidro, intercale camadas de creme, bolo esfarelado ou fatias, ameixa picada, creme e repita até acabar. Por fim, coloque algumas ameixas inteiras para decorar e leve à geladeira até obter a consistência desejada! 3. Torta gelada de creminho com massa de pão de ló Já essa receita de torta é ideal para quem prepara bastante massa de pão de ló, pois como sabemos, é um bolo que rende bastante, ou seja, a chance de sobrar é maior. Com isso em mente, você precisa de: Leite condensado, creme de leite e amido de milho para o creme. Essência de baunilha para trazer um toque extra. Sobras de pão de ló suficiente para fazer 2 camadas. Coco ralado para espalhar na decoração. A intenção aqui é preparar o creme, que fica muito parecido com o creme da receita anterior, e criar camadas cremosas com bolo e creme. Na finalização, coloque o coco ralado e está pronto. DICA EXTRA: o creme utilizado aqui é ideal para combinar com pêssego, então, você pode optar por um recheio cremoso, saboroso e com um toque de frescor trazido pela fruta! 4. Torta gelada de morango na taça Antes de partirmos para a receita, me responda: você já fez algum bolo em que bateu o olho e disse “esse bolo deu errado”? Seja por ter formado a famosa “barriguinha” em cima, ter ficado meio solado ou mesmo embatumado, nunca jogue fora, pois, o desperdício não é uma opção, concorda? Assim sendo, você precisará de ingredientes fáceis de providenciar: Creme belga: esse creme pode ser a mesma base das receitas anteriores, mas prefira deixar um ponto mais grosso, fica melhor na hora de montar. Ganache cremosa: obtenha uma ganache ao derreter chocolate fracionado e misturar com creme de leite, quanto mais espesso, melhor. Morangos: sem segredos, pegue bons morangos e corte-os ao meio. Massa de bolo esfarelada: já a massa pode ser de qualquer tipo, tanto branca quanto de chocolate, desde que esteja esfarelada. Calda para umedecer: a calda pode ser opcional, como calda de leite, leite condensado, chocolate, leite ninho, entre outras. Na montagem, utiliza taças grandes para acomodar bem as camadas, que podem ser dispostas como achar melhor. A única recomendação é finalizar com o creme belga e um morango inteiro cortado, leve para gelar e é só degustar. Mais detalhes no vídeo: 5. Torta gelada de kiwi com sobra de bolo inteiro Colocar morango e pêssego é uma alternativa sensacional e que transforma qualquer torta “improvisada”. Entretanto, o kiwi agrega mais sabor ainda, e o melhor de tudo, não precisa nem de forno. Porém, um ponto de atenção nessa sugestão é utilizar as sobras de um bolo completo, ou seja, que tenha um pouco de glacê, por exemplo. Com isso, leve ao liquidificador ou processador até virar quase uma “pasta”, pois essa será a base. Os demais ingredientes são: 2 caixas de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 1 sachê de gelatina sem sabor dissolvida, 6 kiwis sem casca e suco de 1 limão, leve tudo ao liquidificador e bata até ficar homogêneo. Em seguida, adicione 2 kiwis picados e bata novamente. Por fim, espalhe a massa triturada no fundo de uma travessa, espalhe o creme batido e leve à geladeira até ficar bem gelado. Finalize colocando o restante dos kiwis em rodelas e bom apetite, veja os detalhes no vídeo da receita: Se você pudesse escolher apenas uma receita, qual seria? Difícil escolher, mas não deixe de experimentar as outras, tenho certeza de que vai adorar! Espero muito que tenha gostado das minhas dicas, não esqueça de compartilhar para que mais pessoas aprendam a aproveitar as sobras e até a próxima! Fazer o bolo perfeito é uma tarefa impossível para você? Talvez você esteja fazendo algo durante a preparação que impeça um bom resultado.Mas com apenas uma olhadinha no seu bolo é possível encontrar o erro para não repeti-lo mais.Por que meu bolo não dá certo?O tempo de forno do seu bolo acabou e ele saiu com um aspecto que não deveria? Pois saiba que apenas com esse detalhe é possível não repetir o erro!Uma boa analisada no resultado final do doce pode te ajudar a entender qual passo você está errando e garantir o bolo perfeito na próxima vez.O que deixa o bolo solado?Pouca massa em uma forma grande pode deixar o bolo com o aspecto “solado”, ou seja, de que não cresceu. Para resolver isso é fácil.Você precisa ter massa suficiente para preencher mais da metade da sua forma. Então, se você fez a receita e o bolo solou, basta dobrar os ingredientes ou trocar a assadeira.Por que o bolo afunda no meio?Abrir o forno enquanto o bolo está assando pode fazer com que ele murche no meio.Para que isso não aconteça, é importante respeitar o tempo de forno. Ou seja, só abra a porta na hora de tirar o bolo de lá e acompanhe o crescimento através do vidro.O que faz o bolo grudar na forma?Mesmo untando o bolo insiste em grudar na forma? Um truque vai te ajudar com isso!Passe manteiga e farinha normalmente e, então, leve a forma para a geladeira por 5 minutos. Depois disso, basta seguir com a receita normalmente.Por que o bolo fica duro?O glúten é responsável por deixar a massa mais dura. Por isso, para um bolo fofinho o ideal é não bater demais a massa.Assim, você evita que a farinha desenvolva glúten e garante uma textura muito mais fofinha.Queria garantir o crescimento da massa e não poupou no fermento? Saiba que isso pode deixar ter ser a causa do bolo ficar esfarelando.Para evitar isso, é só seguir direitinho a receita e, preferencialmente, usar uma colher medidora. Já pensou em fazer uma receita com sobra de bolo? Se sobrou muito bolo, não há a necessidade de jogar fora. Tudo pode ser reaproveitado e vou te mostrar como. Principalmente quem trabalha com a venda de bolos caseiros, pode ter esse problema. Quem costuma vender bolos em pedaços, por exemplo, pode ser que tenha muitas sobras no final do dia. Até aquelas “rebarbinhas” que são removidas para dar acabamento em bolos decorados podem ter outra utilidade. Se o bolo for recheado, dependendo da receita, talvez não dê para aproveitar muito. Mas se for bolo simples caseiro, há inúmeras possibilidades de reaproveitar a receita sem desperdiçar. Então, pensando em te ajudar nessa questão, separei algumas dicas de receita com sobra de bolo. Acompanhe e coloque tudo em prática! Receita com sobra de bolo: 4 opções para não perder nada! 1 – Cake Pop Os cake pops se tornaram uma febre que todo mundo ama. São super delicados e pra lá de saborosos, parecem mesmo pirulitos. Vale a criatividade para criar receitas variadas e reaproveitar todos os sabores de massa. Você pode fazer para festas de aniversário que a criançada adora, vender na sua loja de bolos ou até mesmo fazer para as visitas em casa. Veja como preparar: Ingredientes extras para montagem 500g de chocolate em barra; 3 a 4 colheres (sopa) de doce de leite ou brigadeiro ou brigadeiro branco; Confeitos coloridos; Palitos de pirulito. Modo de preparo Primeiramente, esfarele em uma tigela toda a massa que sobrou. O próximo passo é umedecer essa massa para dar liga para que você consiga modelar. Então, adicione o doce de leite, você também pode utilizar qualquer outro creme ou calda que preferir. Amasse muito bem até que tudo fique bem homogêneo. Faça pequenas bolinhas com a massa e reserve. O próximo passo é derreter em banho maria o chocolate em barra, que também pode ser chocolate branco. Para que a bolinha não solte do palito, mergulhe os palitos no chocolate derretido e vá espetando cada um deles nas bolinhas de bolo. Deixe secar por cerca de 15 minutos. Banhe as bolinhas no chocolate, deixe escorrer um pouco para retirar o excesso e aplique com cuidado os confeitos. Espete os palitinhos em um pedaço grande de isopor ou coloque para secar em um pote de vidro grande. ☺ 2 – Receita com sobra de bolo: Pavê Para montar o pavê não tem segredo algum. Você só precisará fazer um creme de leite ninho delicioso e uma cobertura, que pode ser ganache (chocolate derretido com creme de leite). Corte o bolo em tiras da espessura de um dedo e vá acomodando tudo no fundo de uma travessa. Regue os pedaços com leite ou misture com um pouco de leite condensado. Coloque um pouco de creme sobre e vá intercalando até finalizar. Cubra o pavê com a ganache de chocolate. Nessa receita você pode utilizar duas massas diferentes para trazer um toque especial. ☺ 3 – Bolo no pote Outra dica para reaproveitar as sobras é fazer bolos no pote. Tenho aqui no blog receitas de bolo no pote de cenoura, de abacaxi, de maracujá, de limão, de brigadeiro, de leite ninho, de morango e até bolo no pote fitness. Então, existem várias possibilidades para utilizar qualquer tipo de massa. Use muito a criatividade e procure por tendências de bolo no pote. 4 – Brownie de chocolate Essa dica é para quando sobrar massa de chocolate. Você pode utilizá-la para fazer um delicioso brownie. E não pense que é difícil. Veja só o passo a passo! Triture toda a massa em um processador ou vá dando pulsar no liquidificador até que a massa vire uma farofinha. Em seguida, adicione 100g de manteiga derretida, ¼ de xícara (chá) de cacau em pó, ½ xícara (chá) de açúcar e 3 ovos. Processe novamente para que todos os ingredientes se misturem bem. Não faça isso com as mãos, porque ficará em uma consistência mais firme e precisamos de uma consistência mais líquida. Então, pode ser que precise adicionar mais ovos ou um pouquinho de leite, se preferir. Espalhe a massa em um tabuleiro, adicione gotinhas de chocolate ou bolinhas de brigadeiro e leve para assar em forno preaquecido a 180º por cerca de 20 minutinhos. Sirva com calda de chocolate e sorvete. ☺ E então, gostou de aprender vários tipos de receita com sobra de bolo? Não jogue nada fora, você pode criar essas receitas divinas e até ganhar um dinheiro extra. Compartilhe as dicas! Quer descobrir por que o bolo esfarela ao cortar? Isso acontece porque talvez você tenha exagerado na hora de adicionar a manteiga/margarina, mas existem diversos outros fatores, como: quantidade errada de ingredientes e o modo de preparo, sabia disso? Portanto, juntei aqui diversas dicas muito importantes para te ajudar a fazer um bolo que não esfarela ao cortar. Vamos conferir? Por que o bolo esfarela ao cortar? O grande problema na hora de fazer um bolo é acreditar que por ter uma receita em mãos, nada pode dar errado, mas é justamente aí que as coisas começam a descer a ladeira. Você pode até não pensar, mas a receita disponível a você é resultado de testes, erros e acertos, não é mesmo? É uma fórmula que, em algum momento, encontrou equilíbrio perfeito. Afinal, criar belas receitas consiste justamente na combinação certa dos ingredientes. Qualquer mudança que houver, seja na quantidade de ingredientes original ou na temperatura do forno, a receita muda completamente. Sabe quando você pensa assim: “ah, vou colocar mais manteiga, pois amo manteiga”? Então, é nesse momento que seu bolo está rumando a se esfarelar quando pronto. Veja o quefazer e o que NÃO fazer para evitar com segurança que o bolo fique esfarelando: Adicionar gordura em excesso. Açúcar demais atrapalha. Adicione a farinha corretamente: coloque a farinha peneirada, aos poucos e misturando para incorporar, não bata. Atenção ao início da fermentação: para que a fermentação ocorra adequadamente, é fundamental juntar o fermento por último, mexendo apenas para misturar. Manter o passo a passo da adição dos ingredientes: pode parecer trivial, mas respeitar a forma original de misturar os ingredientes também influencia na textura do bolo. DICA EXTRA: já vi muitas pessoas utilizando o tipo de errado de farinha, que é a semolina de trigo, esse tipo de farinha é indicado para massa de pizzas e pães, então, não serve para fazer bolo. Leia também: Qual é a melhor farinha de trigo para bolo? 4 dicas que ajudam a reconhecer os principais problemas com o bolo 1 – Por que o bolo não cresce? Quem nunca fez um bolo que não cresceu nada que atire a primeira pedra, não é mesmo? Esse é um problema bem comum, mas que pode facilmente ser resolvido, garantindo futuras receitas de sucesso. Então veja o que pode ter dado errado: Provavelmente foi muito líquido na massa, interferindo no crescimento do bolo. Além disso, a quantidade de farinha não foi suficiente para equilibrar a receita. Houve pouca fermentação, isso acontece quando o fermento em pó é trocado pelo bicarbonato de sódio na proporção errada. Por fim, a temperatura do forno estava muito maior do que o necessário. DICA EXTRA: preste bastante atenção a quantidade de farinha de trigo e fermento, colocando cada um no tempo certo da receita, ajuda muito a deixar o bolo grande e macio. Leia também: Qual a quantidade de bicarbonato para fazer bolo? 2 – Por que o bolo embatuma? Esse problema é um dos que mais trazem tristeza na hora fazer bolo, pois deixa a receita com uma textura bem ruim, bem como um sabor pesado. Então, se atente aos pontos de atenção para não errar mais: Não houve o pré-aquecimento correto, que deve ser de pelo menos 15 minutos a 180° antes de levar o bolo para assar. Certamente os ingredientes da receita não estavam em temperatura ambiente, e isso influencia bastante no resultado da massa. De alguma forma os ingredientes da receita foram alterados, mesmo que mínimo, qualquer alteração pode resultar em uma massa solada. Possivelmente a farinha de trigo não foi peneirada, e esse é um dos grandes vilões para embatumar o bolo, pois a farinha acaba não se misturando adequadamente. Adicionar manteiga ou margarina além da receita, pode deixar o bolo com muita gordura, esse é um agente que facilita ao bolo solar. Leia também: Como fazer para o bolo não solar? 3 – Por que o bolo fica pesado? Essa é uma textura que eu sempre encontro em bolos comprados já prontos, seja de padaria ou de supermercado, e a razão principal disso é a quantidade exagerada de farinha na massa em combinação com a baixa quantia de gordura e açúcar. Entretanto, veja mais detalhes para não errar: Quando incorporar os ingredientes, procure não misturar em excesso, pois isso faz com que o glúten da farinha seja desenvolvido, facilitando o bolo ficar pesado. Seja criterioso na hora de comprar a farinha, optando por marcas que entreguem uma quantidade ideal de glúten. Leia também: Saiba por que o bolo fica pesado! 4 – Por que o bolo fica molhado em cima? Quando perceber essa característica em seu bolo, saiba que é porque o tempo de forno foi insuficiente, ou seja, não deu tempo de assar por completo. Por isso é tão importante seguir à risca tanto os ingredientes quanto o tempo da receita. Outra possibilidade, é cobrir o bolo ainda quente, evite fazer isso e deixe-o esfriar naturalmente até amornar, facilitando você desenformar e garantindo um bolo mais sequinho, combinado? Prontinho, agora você já conhece as muitas razões de por que o bolo esfarela ao cortar, não é mesmo? Na prática, tudo depende dos detalhes, e para isso você pode pôr em prática as outras dicas que mostrei, vai facilitar bastante em suas receitas. Se você achou essas informações úteis, não esqueça de compartilhar! ☺ 16 Ago, 2018 - 12:09 São mil e uma formas as que pode usar para aproveitar sobras de bolo. Neste artigo damos-lhe a conhecer algumas delas e apostamos que vai gostar. A partir de agora não vai sobrar nem uma migalha! Por vezes, seja por fazermos um bolo esculpido, por ter saído mal da forma ou simplesmente por ter largado muitas migalhas, queremos aproveitar sobras de bolo e não sabemos bem como. Pois bem, com este artigo esse problema vai deixar de existir. Fonte: Pixabay / congerdesign O pavê é aquela sobremesa que cai sempre tão bem em qualquer almoço ou jantar com amigos ou família. E o melhor de tudo é que pode substituir a clássica bolacha por bolo esmigalhado, conseguindo aproveitar sobras de bolo! Ingredientes 200g sobras de bolo 170g açúcar 30g farinha tipo ‘maizena’ 6dl leite 6 gemas 1c sopa essência de baunilha Modo de preparação Coloque o leite num tacho e leve ao lume.Entretanto, numa tigela, junte o açúcar, a essência de baunilha e a farinha e mexa bem com uma vara de arames.Adicione depois as gemas e mexa novamente tudo muito bem. Junte o leite em fio, já bem quente, mexendo sempre.Leve o preparado novamente ao tacho e leve ao lume, mexendo até engrossar.Retire do lume e deixe arrefecer.Entretanto, esmigalhe com as mãos as sobras de bolo.Disponha alternadamente, em tacinhas individuais, o creme e as sobras de bolo, acabando com camada de creme.Leve ao frigorífico e na hora de servir, polvilhe com as restantes sobras de bolo. A mousse é uma sobremesa que praticamente todo o mundo gosta. E que tal dar-lhe um ‘upgrade’ de textura? Acrescente uns pedacinhos de bolo esmigalhado e vai ver que o resultado é simplesmente divinal! Ingredientes 1 lata leite condensado 500 ml natas Sumo de 4 limões ¼ sobras de bolo Modo de preparação Numa tigela, misture bem o leite condensado e as natas até obter um creme homogéneo.Lentamente vá adicionando o sumo dos limões, mexendo sempre e até que o ácido do limão engrosse as natas.Coloque o preparado em taças individuais, leve ao frigorífico e polvilhe com sobras de bolo imediatamente antes de servir. Esta receita foi especificamente criada para aproveitar sobras de bolo. E é tão deliciosa… Confira por si mesmo! Ingredientes ¼ de sobras de bolo ao seu gosto 1 lata de leite condensado 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado) 1 pacote de natas 1c sopa de manteiga 2c sopa de farinha tipo ‘maizena’ Caramelo q.b. Mini chocolates ‘lion’ q.b. Modo de preparação Comece por esfarelar o bolo em pedaços pequenos, com as mãos.Coloque um pouco destas sobras no fundo tacinhas individuais e reserve.Num tacho, coloque o leite condensado, o leite, as natas, a manteiga e a farinha tipo ‘maizena’ já peneirada.Leve o tacho a lume brando, até engrossar e mexndo regularmente.Retire do lume e verta o creme sobre o bolo nas taças e deixe arrefecer.Entretanto, triture no processador de alimentos o bolo esfarelado que sobrar, até obter uma ” espécie de farinha”.Polvilhe cada taça com a “farinha” do bolo e decore com um fio de caramelo e chocolates ‘lion’ picados. Fonte: Pixabay / Hans Os cake pops nasceram há relativamente pouco tempo, mas desde que chegaram que são indispensáveis nas mesas de aniversário, por exemplo, Podem ser decorados de mil e uma maneiras e são feitos à base de…aproveitar sobras de bolo! Ingredientes para a massa Pauzinhos de chupa chupa 2 chávenas de bolo 100gr queijo creme 1 chávena de açúcar em pó Sumo de 1/2 lima Ingredientes para a cobertura 250g Chocolate Branco 1c sopa de óleo de côco Confettis comestíveis à escolha Modo de preparação Derreta em banho-maria 250 gr de chocolate branco picado com 1 colher de sopa de óleo de côco.Entretanto, triture 2 chávenas de bolo e reserve.Bata o queijo creme à temperatura ambiente com ¼ de chávena de açúcar em pó e com o sumo de lima até ficar homogéneo.Adicione o preparado ao bolo esfarelado e envolva bem, amassando com as mãos, até obter uma massa firme e pegajosa.Quando o chocolate estiver quase todo derretido, tire e mexa para derreter o resto.Molde bolinhas com a massa e coloque-as sobre um prato.Com 1 pauzinho de chupa chupa, faça um furo em todas as bolinhas.Passe um pauzinho pelo chocolate derretido, preencha o furo, e deixe lá o pauzinho. Faça o mesmo com as restantes, deixando 1 pauzinho em cada.Leve ao congelador cerca de 5-10 minutos, até garantir que o pau está bem colado à bolinha.Enquanto isso, deixe o chocolate arrefecer até atingir os 28º-30º.Cubra as bolinhas com o chocolate, escorra o excesso e coloque num prato de arrefecimento.Termine a decoração com confettis ou outros itens alimentares a gosto. Veja também: Helena Peixoto ‘If you can dream it, you can do it’: é assim que gosta de pensar e viver a vida. Casada, com um filho e com um cão, vê na família e amigos os seus bens mais preciosos, mas não passa sem um bom desafio profissional. Comunicar é a ‘sua praia’, seja em canais mais institucionais ou meios mais informais. Adora um bom filme, uma viagem dentro ou fora do país, é apaixonada por animais e anda sempre ‘à caça’ das últimas promoções. Recomendamos Segurança Social Se é avô e precisa de faltar ao trabalho para cuidar do seu neto, saiba como funciona a licença para apoiar os netos e o seu valor. Viagens Não faltam cidades costeiras em Portugal para uns dias de verão bem passados. Siga as nossas sugestões para aproveitar bem as férias. Casa A fritadeira sem óleo Electronia MasterGrill traz 12 funções, 6 litros de capacidade e acessórios úteis, para refeições práticas, saudáveis e cheias de sabor. Gestão Diária É importante saber como fazer um testamento e garantir que o seu património fica em boas mãos. Conheça toda a legislação.