

RECEITA

Nutella[®] cake pops

Fácil

10 Porções

30 min



INGREDIENTES

PARA 8-10 PORÇÕES**Para o bolo**

150 g de Açúcar

3 Ovos

150 g Manteiga

150g Farinha de trigo

1 Colher de chá de fermento em pó

Para decoração20 g Nutella[®] por bolo pop

Centenas e milhares a gosto



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella[®] por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Bata os ovos junto com o açúcar e a manteiga amolecida. Em seguida, adicione a farinha misturada com o fermento em pó.

**2**

Coloque a massa no molde pop do bolo com a ajuda de uma colher e asse por aproximadamente 8-10 minutos. Alternativamente, você também pode usar uma mini bandeja de muffin.



3

Deixe o bolo esfriar e depois insira um espetinho em cada um. Mergulhe o bolo em uma tigela de Nutella® e cubra a superfície. Finalmente, mergulhe-os em um prato de granulados.

Pode ser servido para fãs de bolos de qualquer idade. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Perfeito para festas de aniversário, nossa **receita de Nutella® bolo pops** é divertida e super colorida. Eles também têm uma forma irresistível, que lembra a delícia dos pirulitos. Prove-os quando eles são recém-feitos com toda a família.