

Tal como os cup cakes, os cake pops estão na moda. A vantagem dos cake pops é que podem ser feitos a partir de sobras de bolo, que se misturam com um creme ou recheio à escolha para que se forme uma massa moldável e depois se cobrem e decoram a gosto.

A minha intenção não foi fazer cake pops, mas sim alinhar na onda do reaproveitamento. Não tinha sequer os pauzinhos, por isso a ideia de cake pop era meramente conceptual.

Depois de tentar, com insucesso, cortar a meio um pão de ló muito fofo, ainda morno (erro crasso!), com uma linha, fiquei com um bolo em fanicos. O meu objectivo era outro, por isso retomei a receita e fiz outro bolo.

Mas os "fanicos" foram congelados para mais tarde usar. O fim que lhe dei foram estas bolinhas de bolo e leite condensado mergulhadas em chocolate negro.

Não são cake pops bonitinhos e decorados, mas servem muito bem o seu propósito de umas dentadinhas doces.

Nem todos os desastres culinários têm de acabar mal: o segredo é ser criativo e reaproveitar.

Num artigo do [Sapo Sabores](#) vi a proporção massa de bolo para recheio e lá fui eu dedicar-me às bolinhas, versão hiper-mega simples sem decorações "quiduxas e fofinhas" ;)



### ***Bolinhas de bolo e leite condensado mergulhadas em chocolate negro***

#### **Ingredientes:**

- 400gr de bolo (usei pão de ló aromatizado com raspas de limão e baunilha)
- 200gr de leite condensado
- 100gr chocolate 74% cacau
- 2 colheres (chá) manteiga
- 

#### **Preparação:**

Em primeiro lugar desfazer o bolo em migalhas o mais finas possível. Juntar o leite condensado e envolver bem até que se forme uma pasta moldável.

Moldar as bolinhas e reservar no frio algum tempo até ficarem mais firmes. (Eu até deixei de um dia para o outro.)

Derreter o chocolate e a manteiga (no microondas ou em banho-maria, conforme preferirem). Passar as bolinhas pelo chocolate e colocar por cima de papel vegetal até que o chocolate solidifique.

*(Nota: rendeu-me mais de 20 bolinhas, mas o chocolate é insuficiente para essa quantidade. Optei por deixar simples; A receita do bolo utilizado aqui é [esta](#))*