

# BOLO DE NUTELLA, LEITE NINHO E KINDER BUENO

## INGREDIENTES

### Massa

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar refinado

60 ml de leite em temperatura ambiente

2 ovos inteiros médios

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 colher (chá) de fermento

1/2 colher de essência de baunilha

### Recheio Nutella

3 colheres de creme de avelã

1/2 caixinha de creme de leite

### Cobertura de leite Ninho

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de leite em pó

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de margarina sem sal

## MODO DE PREPARO

### MASSA

No liquidificador adicione os ovos, o leite, o óleo, a essência e o açúcar

Bata por uns 3, 4 minutinhos em velocidade máxima

Transfira para uma tigela e com a ajuda de uma colher, acrescente a farinha, coloca a metade, mexe e depois acrescente a outra metade e por último acrescente o fermento

Pré-aqueça o forno a 180° por 10 minutos

### BRIGADEIRO LEITE NINHO

Acrescente o leite condensado, o leite, o leite em pó e a manteiga

Mexa fora do fogo pra agregar os ingredientes

Depois leve ao fogo médio, mexa até formar um brigadeiro antes do ponto de enrolar

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, cubra com papel-filme e leve pra geladeira

### CREME DE NUTELLA

Acrescente o creme de avelã e o creme de leite

Mexa até ficar com uma consistência mais molinha

### MONTAGEM

Pra montar você coloca o creme que você fez com o creme de avelã no buraco do bolo

Deixa 2 dedos antes do topo e depois acrescente o brigadeiro de leite Ninho por cima

Daí é só acrescentar o Kinder Bueno em cima pra decorar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13778-bolo-de-nutella-leite-ninho-e-kinder-bueno.html>