

BOLO KIT KAT "TATIELLE"

INGREDIENTES

3 ovos

150 ml de leite

3 colheres de manteiga sem sal

1 pacote de massa pronta sabor chocolate

500 g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

1 pacotinho de m&m

kit kat suficiente para rodear o bolo

1 caixinha de morango picados

leite para suficiente para molhar o bolo

1 caixinha de canudinho look

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve, adicione o leite e a manteiga e bata.

Despeje a massa pronta e bata tudo na batedeira, até ficar uma massa homogênea.

Aqueça o forno por 20 minutos em temperatura alta.

Unte uma forma redonda com manteiga e farinha.

Coloque para assar por 40 minutos e fure com uma faca; se sair limpa, o bolo está assado.

Espere esfriar e vire o bolo em uma tábua redonda.

Corte ao meio com uma linha.

GANACHE:

Ganache: Derreta 500 g de chocolate meio amargo em banho-maria.

Bata o creme de leite bem gelado na batedeira até que fique na textura de neve.

Em seguida, esfrie o chocolate derretido mexendo com uma colher.

Misture o chocolate e o creme de leite e leve para gelar por 30 minutos.

Lave os morango e pique todos em cubinhos.

Em uma parte do bolo, fure bastante com um garfo e molhe bastante com leite.

Coloque os morangos picadinhos em cima.

Em seguida, coloque o ganache numa consistência bem durinha e espalhe por toda parte do bolo no meio.

Tampe com a outra parte do bolo e fure bastante com o garfo, para umedecer o bolo.

Coloque o restante do recheio ganache mais molinho, acrescente um pouco de leite e cubra o bolo.

Em seguida, é só colocar os kit kats em volta do bolo todo, acrescentar o M&M em cima e amarrar uma fita para ficar mais consistente e os kit kat não caírem.

A decoração do bolo fica por sua conta, é só soltar a criatividade!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24911-bolo-kit-kat-tatielle.html>