

BOLO KINDER

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 170 g de farinha de trigo
200 g de açúcar
300 g de ovos (cerca de 6 ovos médios)
40 g de cacau em pó
80 g de água
5 g de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
10 colheres (sopa) de leite ninho
1 lata de creme de leite

CALDA:

Calda: 100 ml de creme de leite (cerca de meia lata)
50 g de leite condensado
150 ml de água
1 colher (sopa) de cacau em pó
30 ml de licor de chocolate (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite
kinder bueno, kinder ovo e kinder chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro.
Aumente a água e bata mais um pouco.
Aumente a farinha de trigo, o cacau em pó peneirado, o fermento e misture delicadamente a mão até ficar

homogêneo. Unte (sem farinha) uma forma redonda de fundo removível e asse em forno aquecido a 180º C por cerca de 30 a 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bata o leite condensado na batedeira até dobrar de tamanho.

Acrescente 4 colheres de leite ninho e desligue.

Acrescente mais 6 colheres de leite ninho com o creme de leite, mexa bem e leve a geladeira.

CALDA:

Calda:Bata todos os ingredientes (batedeira ou liquidificador) até ficarem homogêneos.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate meio amargo e misture no creme de leite.

Leve a geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Após o bolo frio, corte-o ao meio.

Molhe o bolo todo (as duas partes) com a calda.

Recheie o bolo com todo o mousse de leite ninho e coloque a outra parte do bolo em cima.

Passe a cobertura e espalhe bem (inclusive dos lados).

Decore ao redor do bolo com kinder bueno e passe uma fita.

Decore em cima do bolo com mais kinder bueno, kinder ovo e kinder chocolate.

Se quiser, preencha os espaços vazios com granulado ou raspas de chocolate.

Leve a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26968-bolo-kinder.html>