

# BOLO KITKAT

## INGREDIENTES

### PÃO DE LÓ (MASSA):

Pão de ló (massa):8 ovos  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
4 xícaras (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 e 1/2 xícaras (chá) de leite  
8 colheres (sopa) chocolate em pó  
2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó  
refrigerante ou leite para molhar a massa

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite  
1 barra de chocolate ao leite (180 g)

### COBERTURA:

Cobertura:2 latas de leite condensado  
5 colheres (sopa) chocolate em pó  
2 colheres (sopa) margarina

### DECORAÇÃO:

Decoração:17 pacotes de kitkat  
5 pacotes (pequenos) de mms

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Seguir exatamente como abaixo, para ficar bem fofinho.  
Bata a margarina, até ficar homogênea e esbranquiçada.  
Adicione as gemas dos ovos, e bata até misturar bem.  
Adicione o açúcar, 1 xícara de cada vez e bata até misturar bem.  
Adicione a farinha de trigo, 1 xícara de cada vez, com 1/2 xícara de leite ao mesmo tempo e bata até misturar

bem.

Repita até colocar todas as xícaras de farinha de trigo e leite.

Adicione o chocolate em pó (utilizei o da nestlé) e bata até misturar bem.

Adicione as claras em neve aos poucos e mexa com uma colher ou mexedor, até ficar bem misturado.

Adicione o fermento e mexa bem.

Coloque em uma forma untada, com farinha de trigo, e leve ao forno preaquecido a 180°C por, no mínimo, 50 minutos.

Usei uma forma de 45 cm de diâmetro e 10 cm de altura.

O bolo não cresceu até a borda, pois, para crescer até a borda a receita teria que ser maior.

#### RECHEIO:

Recheio:Derreta em micro-ondas ou banho-maria, a barra de chocolate, até ficar bem derretido e homogêneo.

Misture aos poucos o creme de leite (pode ser com soro mesmo) e mexa bem, até ficar bem misturado os dois.

#### COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina e mexa bem, até derreter por completo a margarina.

Adicione o chocolate em pó e mexa em fogo baixo, até ficar consistente, um pouco menos que o ponto de brigadeiro.

#### MONTAGEM:

Montagem:Com o bolo frio, corte-o ao meio, pode ser com linha de costura mesmo, molhe a parte de baixo com leite ou refrigerante (guaraná) de sua preferência.

Espalhe o recheio em todo o bolo.

Coloque a outra metade do bolo por cima, molhe com leite ou refrigerante (guaraná) de sua preferência.

Com cuidado, espalhe a cobertura por todo o bolo, inclusive nos lados, que vai servir para colar os kitkats.

Cole de 2 em 2 os kitkats em volta de todo o bolo.

Decore a gosto com mms.

Leve à geladeira antes de servir.

O bolo ficou uma delícia, não sobrou nada pra contar história, apenas elogios.

Deixe para colocar os mms quando for servir, pois, podem perder a cor se ficarem muito tempo na geladeira.

Utilizei todos ingredientes de primeira qualidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27676-bolo-kitkat.html>