

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27676-bolo-kitkat.html>