# **BOLO DE ANIVERSÁRIO COM KIT KAT**

# **INGREDIENTES**

### PÃO DE LÓ

Pão de ló:3 xícara de farinha de trigo

3 xícara de açúcar

2 xícara água filtrada

2 colheres de chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa de fermento

8 ovos

leite integral (a gosto) para umedecer a massa

### **RECHEIOS:**

Recheios: 3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

### DECORAÇÃO:

Decoração:kit kat

confete ou confeitos de sua preferência

# MODO DE PREPARO

### PÃO DE LÓ:

Pão de ló:Quantidade para 2 massas.

Bata as claras em neve dos 8 ovos.

Diminua a velocidade da batedeira para o mínimo e acrescente uma a uma as gemas.

Na mesma velocidade, acrescente aos poucos 3 xícaras de açúcar e 2 de água.

Coloque a essência de baunilha.

Acrescente o trigo e misture delicadamente a mão.

Misture o fermento.

Unte 2 formas, despeje a massa e asse a 180°C, de 35 a 40 minutos.

### RECHEIO E COBERTURA DE DOCE DE LEITE CASEIRO:

Recheio e cobertura de doce de leite caseiro:Cozinhe na panela de pressão 2 latas de leite condensado.

Cubra as latas com água, após a pressão, cozinhe de 35 a 40 minutos.

#### RECHEIO DE BRIGADEIRO DE LEITE CONDENSADO:

Recheio de brigadeiro de leite condensado:Leve ao fogo a margarina e o leite condensado e mexa em fogo médio até dar o ponto de brigadeiro.

#### MONTAGEM:

Montagem:Coloque o primeiro pão de ló, faça furos com um garfo e umedeça com leite integral.

Coloque uma lata do doce de leite sobre a massa.

Corte o segundo pão de ló ao meio, coloque sobre o recheio e aplique o brigadeiro branco.

Finalize com a outra metade do pão de ló e umedeça com leite.

Cubra o bolo com a outra lata de doce de leite.

Destaque todos os kit kats deixando-os em palitos individuais.

Aplique os kit kats na lateral do bolo, sem deixar espaço entre eles.

Para facilitar, após aplicar alguns kit kats posicione a fita no centro deles para ajudar a segurá-los durante a aplicação.

Ao final, amarre bem firme a fita e faça um laço.

Despeje os confetes (ou outro confeito) no topo do bolo.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28670-bolo-de-aniversario-com-kit-kat.html