

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.
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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