

# BOLO DE ANIVERSÁRIO COM KIT KAT

## INGREDIENTES

### PÃO DE LÓ:

Pão de ló: 3 xícaras de farinha de trigo  
3 xícaras de açúcar  
2 xícaras 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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