

BOLO DE CHOCOLATE KIT KAT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
5 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 xícara de leite morno
1 colher sopa de royal
4 colheres de sopa de nescau

RECHEIO:

Recheio:
2 latas de leite condensado
2 colheres de manteiga
6 colheres de nescau
1 caixa e 1/2 de creme de leite

DECORAÇÃO:

Decoração:
14 embalagens de kit kat
Bolinhas de chocolate
4 pacotes de confete
2 metros de fita da cor de sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bater as claras em neve e deixar separado.
Bater as gemas com o açúcar, a farinha de trigo, óleo, leite, o chocolate e as claras em neve.
Após tudo batido, colocar o royal e mexer com uma colher.
Levar em forno preaquecido por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:
Levar ao fogo a manteiga, o nescau e o leite condensado.

Colocar 1 caixa e meia de creme de leite.

Cortar o bolo ao meio e recheiar com o brigadeiro.

Colocar as 2 caixas de morango lavados e cortados em rodelas.

Cobrir com as bolinhas de chocolate e rodear o bolo com o kit kat, prender com a fita para dar o acabamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33821-bolo-de-chocolate-kit-kat.html>