

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 rechear com o brigadeiro.

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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