

BOLO DE KIT KAT À MINHA MODA

INGREDIENTES

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de Chocolate: 4 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água morna

1 colher (sopa) bem cheia de fermento

Você deve fazer duas receitas desse bolo para dar a altura ideal do bolo de Kit Kat.

RECHEIOS:

Recheios:

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro Branco: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 caixinha de creme de leite

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro Preto: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de cacau em pó/ chocolate do padre

1 caixinha de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 barras de chocolate meio amargo de 170 g cada uma

1 caixinha de creme de leite

MONTAGEM:

Montagem: 14 pacotes de Kit Kat que vem 4 em cada um

2 pacotes de M&Ms de 200 g

200 ml de guaraná

MODO DE PREPARO

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de Chocolate: Bata as claras em neve e reserve.

Bata, na batedeira, as gemas com açúcar, óleo e chocolate.

Coloque a água e a farinha e bata bem. Acrescente o fermento.

Coloque as claras em neve e misture com o fuê ou um garfo.

Leve para assar em forma média (forno médio/ baixo) por aproximadamente 30 minutos (isso varia um pouco de forno pra forno).

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro Branco: Leve ao fogo o leite condensado, a margarina e a essência de baunilha, mexendo até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar para usar.

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro Preto: Leve ao fogo o leite condensado, a margarina e o cacau em pó, mexa até engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar para usar.

COBERTURA:

Cobertura: Separe os quadradinhos da barra e leve ao forno micro-ondas na potência média por 1 minuto, retire e mexa, caso ainda não esteja bom coloque mais 1 minuto. Esse processo deve ser repetido até que o chocolate esteja derretido. Após, basta acrescentar o creme de leite e mexer.

MONTAGEM:

Montagem: Corte cada bolo em duas partes, com a ajuda de uma faca ou uma linha.

Intercale os recheios branco e preto montando novamente o bolo, molhe os bolos com um pouquinho de guaraná, assim ele não ficará seco.

Cubra o bolo com o ganache de chocolate e cole os Kit Kats ao redor. Após amarre uma fita ao redor do bolo todo para dar mais sustentação, em seguida jogue os M&Ms por cima e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34040-bolo-de-kit-kat-a-minha-moda.html>