

# BOLO DE KIT KAT COM M&M'S E NUTELLA

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 4 colheres (sopa) de margarina (bem cheias)  
6 ovos (se forem pequenos) 5 ovos (se forem grandes)  
3 xícaras (chá) de açúcar refinado  
1 e 1/2 copo (copo de requeijão) de leite gelado  
4 de xícaras (chá) de farinha de trigo  
4 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau em pó (bem cheias)  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
Manteiga e farinha para untar a forma

### RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate Garoto 50% cacau 150 g  
1 barra de chocolate Garoto ao leite 150 g  
2 caixas de creme de leite 200 g  
1 lata de leite condensado 395 g  
1 e 1/2 copo (copo de requeijão) de leite líquido

### COBERTURA:

Cobertura: 2 potes de Creme Nutella Avela/Cacau Ferrero 350 g  
15 pacotes de Kit Kat 45 g  
3 pacotes de M&M'S 200 g  
1 fita para prender o Kit Kat

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Coloque no recipiente a manteiga, o açúcar e os ovos e bata com a batedeira até virar um creme homogêneo (em média 3 minutos).  
Acrescente o leite no recipiente e bata até coalhar (em média 3 minutos).  
Acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó e bata (em média 5 minutos).  
Acrescente o fermento em pó (antes de bater novamente coloque 3 colheres de leite na sobre o fermento e deixe

fermentar), bata novamente (em média 1 minuto e meio).

Unte a forma com manteiga e farinha trigo e coloque a massa.

Preaqueça o forno à 180°C (10 minutos).

Asse o bolo à 180 °C, a massa leva em torno de 30 a 40 minutos para assar, então só abra o forno após, no mínimo, 30 minutos.

Para verificar se já está assado enfie uma faca no meio do bolo (com ele dentro do forno). Quando a faca sair totalmente limpa o já está pronto.

Após tirar o bolo do forno desenforme ainda quente.

Para desenformar jogue o tabuleiro para cima até ele se desprender do fundo. Depois coloque-o sobre um pano de prato e tire-o da forma. (Como ele foi desenformado de cabeça para baixo, coloque um prato sobre ele e vire-o).

Para rechear, ainda quente, corte o bolo ao meio. Para cortar pegue um fio dental, posicione no ponto médio e vá passando de um lado para o outro. (Cuidado para não ficar muito torto).

Dissolva a lata de leite condensado no leite e molhe a parte de baixo do bolo. Coloque o recheio sobre a parte de baixo. Coloque a outra parte do bolo por cima e também molhe com a solução leite condensado e leite.

Leve para geladeira e deixe esfriar.

Depois de frio acerte as pontas para poder confeitar.

#### RECHEIO:

Recheio: Coloque o creme de leite numa panela e deixe esquentar até quase ferver (não deixe ferver), acrescente o cubinhos de chocolate e misture até derreter todo o chocolate.

#### COBERTURA:

Cobertura: Separe o Kit Kat (ele é muito frágil, então tome muito cuidado para não quebrar. Corte pedaço por pedaço com uma faca).

Passe a Nutella por todo o bolo e cole o Kit Kat em volta. Passe uma fita em volta do Kit Kat e amarre.

Coloque o M&M'S.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35298-bolo-de-kit-kat-com-mms-e-nutella.html>