

BOLO CHIQUEIRINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:8 ovos inteiros

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

15 g de fermento em pó

15 g de emulsificante

2 colher de sopa de essência de baunilha

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:500 g de chocolate blend

300 ml creme de leite

CALDA:

Calda:300 ml de leite

ACABAMENTO:

Acabamento:12 kit kat

1,5 metro de fita

pasta americana rosa para fazer os porquinhos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes, na batedeira, por 8 minutos.

Leve para assar em forma de 23 cm X 8 cm (untada e enfarinhada), em forno preaquecido (180°C) por 50 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo. Deixe esfriar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite. Reserve 200 g para a cobertura.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 2 partes.

Molhe a 1ª parte da massa com o leite, recheie com 300 g da ganache.

Cubra com a 2ª parte do bolo, molhe e recheie com 300 g de ganache.

Cubra com a última parte do bolo molhando também com mais leite.

Cubra o bolo com a ganache reservada e o que sobrar deverá ser jogado sobre o bolo já pronto, com o kit kat.

Após cobrir o bolo com a ganache, coloque os kit kat na lateral do bolo, passe a fita e dê um laço.

Com o restante da ganache, derrame sobre o bolo. Finalize com os porquinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37281-bolo-chiqueirinho.html>