

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>