

# BOLO KINDER OVO

## INGREDIENTES

- 1 mistura para bolo pronto sabor chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de creme de leite
- Quanto basta de achocolatado ou chocolate em pó
- 2 colheres de manteiga
- 2 barra de chocolate branco
- 1 barra de chocolate ao leite.
- Quanto basta de guaraná para molhar o bolo

## MODO DE PREPARO

Massa:

Faça a massa do bolo de chocolate como explicado na embalagem.

Asse o mesmo, em uma forma untada.

Depois de assado espere esfriar totalmente. Corte ao meio.

Recheio e cobertura :

Derreta uma barra de chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.

Quando a mesma estiver totalmente derretido, espere esfriar. Junte uma caixa de creme de leite e reserve.

Com o leite condensado faça um brigadeiro, coloque uma colher de manteiga, depois uma lata de leite condensado, e a seguir o chocolate do padre. Mexa até formar o brigadeiro, em seguida desligue e acrescente a outra caixa de creme de leite, experimente para ver se não está muito enjoativo, mais com o creme de leite não vai ficar.

Se quiser optar por não colocar, a escolha é sua.

Mais ficará muito doce.

Montagem:

Após cortar o bolo ao meio, Molhe o mesmo com o guaraná .

Mais só vai ficar bom com guaraná.

Quando a massa tiver completamente molhadinha, adicione o recheio branco, passe por ele todo.

Coloque a "tampa" do bolo, e firme ele na parte de baixo. Em cima coloque o nosso ganache de chocolate "brigadeiro", e por último raspe as barras de chocolate branco e preto, e enfeite com a sua criatividade por cima. Leve à geladeira e sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42564-bolo-kinder-ovo.html>