BOLO FALSO DE KIT-KAT DE MORANGO (ECONÔMICO)

INGREDIENTES

MASSA PÃO-DE-LÓ:

Massa pão-de-ló:4 ovos

2 xícaras e 1/2 de açúcar peneirado

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo peneirada

1 xícara de leite fervendo

1 colher (sopa) de Pó Royal

3 colheres de chocolate do em pó

RECHEIO:

Recheio:1 caixa de morango

1 caixa (120 g) de creme de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina

PARA CONFEITAR:

Para confeitar:1 caixa chocolate Trento de chocolate (custa R$10,90)

1 pacote (200 g) de confeti

1 fita da cor de sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as gemas em uma vasilha.

Bata as claras em neve, quando ela já estiver firme adicione o açúcar e bata até virar um merengue, em seguida coloque as gemas, desligue a batedeira e despeje a farinha peneirada, o chocolate em pó e por último o leite fervendo e bata novamente na batedeira por um minuto para misturar. Após este processo colocar o fermento em

pó, e misturar delicadamente com a espatula.

Unte a assadeira e coloque para assar por mais ou menos 1 hora. Como toda massa de pão-de-ló, ele não cresce muito mesmo.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela a margarina, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e mexa em fogo baixo, por ultimo acrescente o creme de leite, e mexa até virar um creme.

Pique os morango em pedacinhos e reserve algumas fatias. Misture os pedacinhos com o creme. Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Repita o mesmo processo do recheio, porém sem o creme de leite. Ficará uma calda grossa.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de assar o bolo, espere esfriar e corte ao meio, molhe com uma mistura de leite com achocolatado e um pouco da calda da cobertura, para ficar uma massa molhadinho.

Depois de molhar recheie com o creme, coloque em cima espalhada algumas fatias de morango e por fim ponha a outra metade da massa por cima.

Abra os pacotinhos do trento, corte em dois o palito e separe os um a um, cubra o bolo todo, inclusive em volta com a calda e coloque os palitinhos por volta do bolo todo.

Após dar a volta no bolo, jogue os condetis por, e amarre a fita bem firme em volta do bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46522-bolo-falso-de-kit-kat-de-morango-economico.html