

# BOLO BARRIL DE CONFETE

## INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolo pronto (sabor de sua preferência)
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de nescau (ou mais, é de sua preferência)
- leite com nescau para molhar o bolo
- 1 caixinha de chantilly pronto (ou aquele de spray)
- 2 pacotes de biscoito tipo negresco
- 1 pacote grande de confete
- 2 caixinhas e meia de bis (sabor de sua preferência)
- 2 metros de fita de cetim (para passar em volta e se quiser para fazer um laço)

## MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme indicado na embalagem do pacote.

Espere esfriar, desenforme no prato que ira ser servido e tire um pouco das beiradas se achar necessário.

Faça furos com um garfo em todo o bolo e logo em seguida umedeça com um pouco de leite com Nescau.

Reserve.

Bata o chantilly conforme o indicado na embalagem, ao terminar quebre os biscoitos e misture junto ao chantilly. Se quiser usar o chantilly de spray é só colocá-lo todo em uma tigela e misturar com os biscoitos.

Distribua o chantilly sobre todo o bolo.

Desenforme o outro bolo sobre o recheio, faça os mesmos processos que fez no primeiro (tire um pouco das beiradas e umedeça com um pouco de leite com Nescau).

Reserve novamente.

Em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o Nescau, leve ao fogo brando e faça um brigadeiro mole (não deixe endurecer muito).

Quando o brigadeiro estiver frio, espalhe sobre todo o bolo sem excesso.

Arrume o bis lado a lado envolta do bolo (deve-se utilizar em média 43 bis, depende do tamanho da sua forma), logo em seguida, passe a fita envolta do bis e cole para que não solte (se quiser faça um laço para enfeitar e cole, fica a seu critério).

E para finalizar distribua todo o confete em cima do bolo.

Leve para gelar por algumas horas é só saborear.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53704-bolo-barril-de-confete.html>