

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo Kit Kat e Smarties

40 min. | Fácil | Moderado | 12 doses

Ingredientes

PARA O BOLO BASE:
200 g de açúcar
100 g de manteiga
4 ovos
1/2 chávena de leite
1 c. de sopa de fermento
PARA A COBERTURA:
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA
Smarties q.b.
12 embalagens de Kit Kat
200 g de farinha

Informação nutricional

Energia	443,2 kcal	22%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	20,5 g	29%*
Hidratos de Carbono	54,0 g	21%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 175º
2. Bater o açúcar e a manteiga até ficar cremoso, logo de seguida juntar as 4 gemas, o leite e a farinha misturada com o fermento. Por fim, envolver as claras em castelo
3. Numa forma redonda de 22 cm levar ao forno por 30 minutos.

4 Derreter o chocolate partido em pedaços juntamente com as natas.

5 Cobrir o bolo na integra com esta ganache.

6 Colar os Kit Kat partidos uma a um a toda a volta. Encher o topo com Smarties. Prender com um laço.