



Sobremesas

Bolos

## 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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 175°
- 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.