

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE GANACHE E MORANGO

## INGREDIENTES

6 ovos  
2 xícaras de leite  
600 g de farinha de trigo com fermento  
5 colheres de manteiga  
2 xícaras de chocolate em pó  
3 xícaras de açúcar  
200 g de chocolate meio amargo  
1 lata de leite condensado  
creme de leite  
morangos  
kit kat

## MODO DE PREPARO

### GANACHE:

Ganache: Coloque em banho-maria o chocolate e misture com o creme de leite até derreter todinho e virar um creme de chocolate.

### PARA ENFEITAR:

Para enfeitar: Retire da forma quando o bolo estiver frio e cubra o bolo com todo o ganache.

Coloque os kitkats ao redor e em cima coloque em círculo os morangos.

Se desejar fazer recheio, basta usar o leite condensado e 3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado com 3 colheres de margarina.

Divida o bolo ao meio e coloque o recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25463-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-ganache-e-morango.html>