

# BOLO DE ANIVERSÁRIO SUPERFÁCIL COM MORANGOS

## INGREDIENTES

4 ovos  
3 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 xícara de leite  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 e 1/2 xícara de achocolatado ou chocolate em pó  
1 colher (chá) de fermento  
1 lata de leite condensado  
4 colheres de achocolatado ou chocolate em pó  
1 colher de manteiga  
2 barras de chocolate meio amargo  
100 ml de creme de leite  
morangos a gosto para decoração

## MODO DE PREPARO

### Massa

Bata a manteiga até esbranquiçar e adicione o açúcar, logo após, adicione gema por gema

Adicione a farinha intercalando com o leite

Adicione o chocolate em pó/achocolatado

Por fim, adicione o fermento

Leve ao forno em 180° C

### Recheio

### Cobertura

Em uma tigela, coloque o chocolate em barra picado e adicione o creme de leite

Leve o ganache para geladeira até ficar em uma consistência durinha

Depois do bolo esfriar, corte ao meio e recheie com o brigadeiro

Passa delicadamente o ganache em volta do bolo e se preferir use um bico de confeiteiro para decorar

Utilize os morangos para decorar por cima

Aproveite

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3680-bolo-de-aniversario-superfacil-com-morangos.html>