

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

Passe 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>