

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://receitaecozinha.com.br/receita/3680-bolo-de-aniversario-superfacil-com-morangos.html>