



## Bolo de aniversário

### INGREDIENTES

---

#### Para o bolo :

Fôrma grande 24cm de diâmetro, 10cm de altura  
330g de creme de leite fresco previamente resfriado na geladeira  
330g de açúcar  
4 ovos  
280g de farinha  
50g de farinha de aveia  
16g de fermento em pó  
Baunilha

### INSTRUÇÕES

---

Bata o creme resfriado. Bata os ovos e o açúcar na batedeira em uma tigela grande por cerca de 15 minutos. Peneire a farinha e o fermento em pó e adicione à mistura juntamente com a baunilha. Por fim, acrescente o creme batido e misture mexendo levemente de baixo para cima. Asse em forno pré-aquecido por 30 minutos a 180 °C e depois mais 20 minutos a 160 °C. Para a camada de cima, repita a receita reduzindo as quantidades pela metade, para uma fôrma de 18 cm de diâmetro e 10 cm de altura. Cada bolo será cortado em três partes iguais. Para o recheio: 1000 g de creme 1500 g de chocolate ao leite. Despeje o creme em uma panela e aqueça em fogo baixo. Assim que começar a ferver, retire do fogo, adicione o chocolate e derreta-o. A mistura deve ficar homogênea e consistente. Deixe esfriar. Com uma espátula, use o ganache para rechear o bolo e espalhe-o por fora. Derreta um pouco de chocolate branco em banho-maria e regue o bolo até cobri-lo. Coloque a camada superior sobre a base e finalize a decoração com Ferrero Rocher ao redor da base.