

NAKED CAKE DA JU

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 xícaras de açúcar

3 colheres de margarina

1 e 1/2 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de doce de leite pronto

1/2 caixa de creme de leite sem soro

frutas vermelhas (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo derretido

frutas vermelhas (Morangos, uvas, amoras, cerejas, etc)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata por cerca de 5 a 10 minutos a margarina e o açúcar até que vire um creme homogêneo, acrescente os ovos e bata mais um pouco.

Coloque o leite e a farinha aos poucos e mexa até incorporar a massa.

Coloque o fermento misture e coloque a massa em uma forma untada.

Deixe no forno por aproximadamente 40 minutos ou até o palito ou garfo sair limpo.

Após retirar do forno espere esfriar, coloque no prato e corte o bolo em duas partes iguais (para isso utilize a faca grande de serra ou barbante) e coloque o recheio e morangos (opcional).

RECHEIO:

Recheio: Bata na batedeira o creme de leite e o doce de leite até que fiquem homogêneos.

Após essa parte, coloque a outra metade do bolo por cima do recheio e cubra só a parte de cima com o chocolate derretido e decore com frutas vermelhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18691-naked-cake-da-ju.html>