NAKED CAKE DE NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:7 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) óleo

3 xícara (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) de cacau em pó ou chocolate 70% de cacau

1 xícara de leite se a massa ficar muito dura

1 colher (sopa) de bicarbonato

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento

RECHEIO DE NOZES:

Recheio de nozes:1 caixa leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) nozes picadas

RECHEIO 4 LEITES:

Recheio 4 leites:1/2 caixa de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1/2 vidro leite de coco

5 colher (sopa) de leite em pó bem cheias

1 colher (café) de emustab

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate meio amargo

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma batedeira, adicione as claras e bata até que fiquem claras em neve, depois reserve.

Separe comece a bater os ovos com açúcar, o óleo, a farinha de trigo, o cacau e o leite, caso a massa fique dura

finalize com o bicarbonato, o fermento e as claras reservadas.

Em uma forma de aro removível, unte bem o fundo e as laterais, se preferir forre com papel manteiga também untado.

Despeje a massa em 3 formas de aro removível de 26 cm untadas e forradas com papel manteiga.

Se preferir, pode assar e cortar as massas ou assar em formas de tamanhos diferentes e montar da maior para a menor.

Asse cada massa por 40 minutos em forno preaquecido em uma temperatura 180 °C

RECHEIO DE NOZES:

Recheio de nozes:Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e as nozes picadas, depois leve ao fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro, que seria quando começar a soltar do fundo da panela, depois deixe esfriar.

RECHEIO 4 LEITES:

Recheio 4 leites:Em uma batedeira, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o leite em pó e o emustab, misture e depois leve a geladeira para firmar bem.

MONTAGEM:

Montagem:Espere as massas esfriarem e desenforme, depois retire a tampa das massas e recheie.

Se preferir uma massa mais úmida, regue leite nas massas antes de colocar cada recheio.

Na última massa, vire e deixe o fundo ficar por cima para ficar bem reto para a cobertura.

Finalize com a ganache, derreta o chocolate no micro-ondas e misture o creme de leite.

Decore com nozes e cacau polvilhado, depois guarde na geladeira por umas 3 horas antes de consumir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20610-naked-cake-de-nozes.html