

# NAKED CAKE DE MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 claras  
4 gemas  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 xícara de leite  
1 colher de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
2 latas de leite  
2 gemas  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 colher (chá) de baunilha  
1 caixinha de morango  
1 potinho de geleia de morango  
2 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar.  
Depois, acrescente as gemas e bata por uns 2 minutos.  
Acrescente a farinha peneirada e continue batendo.  
Acrescente o leite e o fermento e bata por 1 minuto.  
Unte duas formas redondas pequenas e coloque metade da massa em cada uma.  
Asse por 30 minutos em forno a 180º C.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela o leite condensado, as latas de leite, o amido de milho, as gemas e a essência de baunilha.

Em outra panela, coloque os morangos picados com o açúcar e ferva até os morangos diminuírem.

Mexa sempre até ficar com aspecto de mingau e reserve.

#### DECORAÇÃO:

Decoração: Coloque o creme e a calda dos morangos entre os dois bolos.

Em cima decore com a geleia, açúcar de confeitado e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22010-naked-cake-de-morango.html>