

NAKED CAKE DE MORANGO E DOCE DE LEITE (PÂNS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de açúcar

2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de fécula de batata

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO 1:

Recheio 1: doce de leite

nozes a gosto

RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 lata de leite condensado

mesma medida de leite

1 e 1/2 colher de maisena

1 colher de manteiga

1 caixa de creme de leite (sem soro)

morango a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire a farinha de trigo e a fécula, reserve.

Bata bem no liquidificador, os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Adicione devagar a farinha de trigo e a fécula.

Bata bem.

Caso prefira, pode transferir para uma batedeira.

Por último adicione o fermento, bata por mais uns 30 segundos.

A Massa é meio mole, caso prefira, pode adicionar farinha de trigo até dar o ponto de sua preferência.

Coloque em uma forma média untada, leve ao forno preaquecido 180°C.

Asse até que um palito saia limpo.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Lata de leite condensado cozida por, 30 minutos depois de pegar pressão.

Ou qualquer doce de leite de sua escolha.

Misture o doce de leite com as nozes.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Misture todos os ingredientes (menos o morango) e leve ao fogo ate engrossar.

Depois de engrossado, corte os morangos e adicione ao creme.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo com linha em 3 partes.

Coloque os recheios na ordem que preferir.

Reserve um pouco do creme, jogue por cima finalizando.

Polvilhe coco ralado, e decore com frutas de sua preferência.

Para ficar melhor ainda, antes de servir, deixe um tempo na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29715-naked-cake-de-morango-e-doce-de-leite-pans.html>