

# BOLO NAKED CAKE OREO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 3 latas de leite condensado  
2 colheres de sopa de manteiga  
uma pitada de sal  
barra de chocolate branco (opcional)  
2 pacotes de oreo ou negresco (2 e 1/2 pacotes de 140 g)

### MASSA:

Massa: 6 colheres de sopa de chocolate em pó dissolvido em 240 ml de água  
50 g de manteiga sem sal  
3 xícaras de açúcar  
3 ovos  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
1 colher de sopa de bicarbonato de sódio  
uma pitada de sal

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Faça um brigadeiro branco com o leite condensado, manteiga e a pitada de sal.  
Se preferir derreta uma barra de chocolate branco e misture ao brigadeiro branco (opcional).  
Deixe o brigadeiro bem consistente pois, se não, desmorona o bolo.  
Depois de pronto jogue pedacinhos de biscoito oreo sem o recheio.

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira despeje a manteiga, o açúcar e a pitada de sal e bata até a mistura ficar bem polvilhada.  
Acrescente os ovos e bata novamente até que fique um creme claro.  
Peneire a farinha e reserve.  
Dissolva o chocolate em pó em 240 ml de água, aos poucos acrescente a farinha peneirada e o chocolate dissolvido na batedeira.

Continue batendo, por fim, acrescente 1/2 xícara de leite na outra metade do leite dissolva o bicarbonato de sódio, misture tudo e bata bem.

Leve para assar em uma assadeira untada de 30 cm, em forno médio preaquecido, por 45 minutos (fique de olho pois varia de forno para forno).

#### MONTAGEM:

Montagem: Espere esfriar, desenforme e corte ao meio.

Cubra com brigadeiro branco e biscoito e faça o mesmo em cima.

Para enfeitar coloque em cima do brigadeiro pedaços de biscoito oreo ou faça uma farinha no liquidificador com eles (sem o recheio).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30379-bolo-naked-cake-oreo.html>