

NAKED CAKE DA LE

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de massa pronta de bolo de chocolate

6 ovos

6 colheres de margarina

2 copos americanos de leite

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: 3 caixinhas de morangos lavados

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 lata de leite

3 saquinhos de gelatina vermelha sem sabor

SEGUNDO BOLO (BOLO DO MEIO):

Segundo bolo (bolo do meio): 2 pacotes de bolo pronto sabor chocolate

6 ovos

6 colheres de margarina

2 copos tipo americano de leite

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco: 500 ml de leite de coco

3 pacotes de 100 g de coco ralado sem açúcar

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

3 saquinhos de gelatina sem sabor incolor

TERCEIRO BOLO:

Terceiro bolo: 1 pacote de bolo massa pronta sabor chocolate

3 ovos

3 colheres de margarina

1 copo de leite

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 caixa pequena de chocolate do padre (tem que ser o do padre)

1 caixa de leite condensado

1 caixinha de cremem de leite

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: Para cobrir o bolo outra receita de recheio de chocolate

Para molhar o bolo açúcar, água e licor de cacau

papel manteiga para untar as assadeiras

morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: Bata todos os ingredientes no liquidificador e hidrate a gelatina vermelha sem sabor.

Bata junto e leve à geladeira por 2 horas.

Asse os outros 2 bolos conforme instruções do pacote.

Asse um de cada vez na assadeira um pouco menor, redonda.

Asse em forno preaquecido a 180°C e reserve.

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco: Bata no liquidificador os ingredientes do recheio.

Junte a gelatina incolor também hidratada e leve para gelar por 2 horas.

Asse um uma forma pequena o último pacote de bolo seguindo as instruções.

Asse e reserve, esse iremos cortar ao meio.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Na batedeira coloque o chocolate do padre, o leite condensado e o creme de leite.

Deixe em um ponto durinho.

Vá colocando o leite condensado devagar e batendo.

MONTAGEM:

Montagem: Na assadeira maior (onde assamos o bolo do recheio de morango), coloque um bolo.

Molhe com a calda.

Coloque todo o recheio de morango que estava gelando.

Cubra com o outro bolo de chocolate, aperte e cubra com filme plástico.

Leve para gelar. Repita o procedimento com o outro bolo.

Coloque na assadeira em que assou, molhe com a calda e coloque todo o recheio de coco que estava gelando.

Cubra com o outro bolo do mesmo tamanho, aperte e cubra com filme plástico.

Leve para gelar.

Parta o bolo menor ao meio.

Coloque metade na assadeira em que assou.

Molhar com a calda, cobrir com o recheio de chocolate e colocar a outra metade do bolo em cima.

Apertar e cobrir com filme plástico, levar para gelar.

Deixe até o outro dia na geladeira, se quiser coloque no freezer.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Monte o bolo já no lugar em que será servido.

Retire o primeiro bolo da geladeira, o de morango.

Passe o recheio de chocolate em cima.

Retire o segundo bolo e repita com a recheio em cima.

Faça isso no terceiro bolo e enfeite com bastante morangos.

Deixe na geladeira até servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31414-naked-cake-da-le.html>