

NAKED CAKE COM BRIGADEIROS E FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA (BOLO PÃO DE LÓ):

Massa (bolo pão de ló):6 ovos
6 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de farinha
1 colher (sopa) fermento em pó

RECHEIO (BRIGADEIRO):

Recheio (brigadeiro):5 colheres (sopa) chocolate em pó (utilizei o chocolate do Padre, da Nestlè, para não ficar tão doce)
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) manteiga
1 caixinha de morango
1 caixinha de uva sem semente

COBERTURA (BRIGADEIRO BRANCO):

Cobertura (brigadeiro branco):1 lata de leite condensado
1 lata (medida leite condensado) de leite desnatado
2 colheres de manteiga
1 colher (chá) de maizena misturada com pouca água (necessário para dar ponto mais rápido, mas não precisa utilizar, só demora mais)
1 caixinha de morango
alguns cachos de Uva sem sementes
Açúcar de confeiteiro (apenas para jogar em cima das frutas e decorar, não necessariamente precisa usar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as claras das gemas. Na batedeira, bata as claras em neve e, quando estiver pronta, vá adicionando lentamente e aos poucos o açúcar, a farinha e as gemas. Por último adicione o fermento e mexa com uma colher. Unte completamente a assadeira com bastante manteiga e depois com farinha, para ter certeza que a massa vai descolar da assadeira após assada.
Coloque a massa em uma assadeira, nesse bolo utilizei uma redonda média (mais ou menos 22 cm de diâmetro),

mas pode ser de coração, quadrada, tanto faz.

Ligue o forno em temperatura média/180ºC, e deixe assar por 45 minutos aproximadamente.

Quando o bolo estiver pronto, desenforme e deixe esfriar um pouco.

RECHEIO (BRIGADEIRO):

Recheio (Brigadeiro):Leve ao fogo todos os ingredientes (leite condensado, manteiga e chocolate em pó) e mexa até ficar cremoso, isso leva aproximadamente 20 minutos.

Lave os morangos, tire as folhinhas e corte-os em rodelas para que renda mais.

Lave as uvas e corte-as na vertical.

COBERTURA (BRIGADEIRO BRANCO):

Cobertura (Brigadeiro branco):Leve ao fogo todos os ingredientes (leite condensado, leite, manteiga) e mexa até ficar cremoso, como demora mais para dar ponto, assim que o leite ferve misture a maizena para já dar ponto mais rápido, leva aproximadamente 35 minutos.

Lave os morangos e corte alguns na vertical, deixando os mais bonitos inteiros para decorar o bolo.

Lave as uvas e deixe-as inteiras nos cachos para decorar.

MONTAGEM:

Montagem:Com tudo pronto, o bolo já esfriou, é hora de montar.

Corte o bolo ao meio com auxílio de uma linha ou faca de pão.

Separar a parte de cima e deixe-a de lado.

Na parte de baixo, espalhe o brigadeiro preto por toda a massa, de forma que fique bem grosso, distribua os morangos e uvas uniformemente, coloque a parte de cima, bem de leve, para que não esconda o recheio, no Naked Cake o recheio deve aparecer.

Na parte de cima, jogue delicadamente o brigadeiro branco e deixe que transborde um pouco, distribua os morangos e as uvas à vontade, em cima e em volta do bolo. Jogue um pouquinho do açúcar de confeiteiro e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33801-naked-cake-com-brigadeiros-e-frutas.html>