

NAKED CAKE DE MORANGO COM MASSA DE FÉCULA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 120 g de farinha de trigo
60 g de fécula de batata
15 g de fermento em pó
9 ovos (gemas e claras separadas)
180 g de açúcar refinado

RECHEIO:

Recheio: 800 ml de leite
1 kg de leite condensado
6 gemas
80 g de amido
Baunilha a gosto
2 caixinhas de chantilly
2 ou 3 caixinhas de morango
Leite em pó para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as claras e as gemas separadas com metade da quantidade de açúcar em cada uma das batedeiras.

Peneire a farinha, a fécula e o fermento juntos.

Misture tudo com o fuê.

Despeje a massa numa forma redonda grande untada e ponha para assar em forno preaquecido a 180°C por volta de 30 a 40 minutos.

Para o recheio, dilua o amido com as gemas e um pouco de leite, peneire na panela junto com todos os outros ingredientes.

Ponha no fogo e mexa bem até engrossar, quando começar a empelotar é bom que mexa um pouco com o fuê.

Ponha em um refratário e deixe esfriar.

Bata as duas caixinhas de chantilly.

Para rechear, corte o pão de ló em três partes para que possa ser feito 2 recheios.

Coloque a primeira parte do bolo no prato e coloque um aro para facilitar o recheio.

Molhe o bolo com calda de doce abacaxi ou algum outro suco de sua preferência.

Passe uma camada do creme de confeiteiro, uma camada de chantilly e uma camada de morangos picados.

Ponha a outra parte do pão de ló e repita o processo anterior.

Por último ponha a última parte do pão de ló e ponha o bolo na geladeira por algumas horas para que o recheio fique firme e não vaze quando retirar o aro.

Após deixar na geladeira, retire o aro cuidadosamente para o bolo não desmoronar.

Passe uma espátula em volta do bolo para tirar o excesso de recheio e deixe lisinho.

Passe uma camada fina de chantilly apenas em cima do bolo, faça pitangas de chantilly com o bico em volta para decorar, ponha morangos como desejar e peneire um pouco de leite em pó.

Se preferir, passe um pouco de geleia de brilho em cima dos morangos para conservá-los melhor.

Sirva e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33892-naked-cake-de-morango-com-massa-de-fecula.html>