

NAKED CAKE DE BAUNILHA COM NEGRESCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
8 g de fermento em pó
8 g de emulsificante
1/2 pacote de bolacha negresco triturada
1 colher de sopa de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 300 g de chocolate blend
200 g de creme de leite

CALDA:

Calda: Leite desnatado

DECORAÇÃO:

Decoração: açúcar de confeiteiro
amoras frescas
morangos frescos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes na batedeira, na velocidade média alta por 8 minutos.
Forre o fundo e as laterais de uma forma de 18 cm de diâmetro X 8 cm de altura. Coloque a massa nessa forma e leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 50 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo (após 30 minutos assando, deixe o fogo no mínimo para não queimar o bolo).
Depois de assado e frio desenforme o bolo, corte em 2 partes e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate no micro-ondas e acrescente o creme de leite. Misture para homogeneizar o creme e

leve à geladeira para firmar.

MONTAGEM:

Montagem: Após cortar o bolo em 2 partes, umedeça uma das partes com o leite, recheie com a metade do creme. Cubra com a outra parte, umedeça, recheie com o restante do creme e cubra com a parte restante umedecendo-a também.

Decore com as frutas frescas e sobre as frutas peneire o açúcar de confeiteiro.

Fiz apenas 1/2 receita de pão-de-ló, rendendo aproximadamente 1,5 Kg de bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38273-naked-cake-de-baunilha-com-negresco.html>