

BOLO NAKED CAKE

INGREDIENTES

Massa:

6 ovos

6 colheres de farinha de trigo

6 colheres de açúcar

1 colher rasa (sopa) de fermento para bolo

Recheio:

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

abacaxi picado

Recheio 2:

1 lata de leite condensado cozida na panela de pressão por 40 minutos

ameixas secas sem caroço

frutas para decoração

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata as claras em neve, sem parar de bater junte o açúcar aos poucos, junte as gemas uma a uma. Desligue a batedeira e junte a farinha e o fermento, mexendo delicadamente.

Unte uma forma redonda pequena e asse em forno médio a 180º C.

Recheios:

Misture o leite condensado, o coco e a margarina e leve ao fogo até engrossar.

Deixe esfriar.

Pique o abacaxi e cozinhe em uma calda de água e açúcar por alguns minutos (reserve).

2º Recheio:

Depois de cozinhar o leite condensado na panela de pressão, espere esfriar completamente antes de abrir a lata, misture as ameixas picadas.

Calda para molhar:

Faça uma calda com açúcar, cravos ou molhe com uma de sua preferência.

Montagem:

Corte o bolo em três partes.

Na primeira camada, coloque o doce de coco e o abacaxi em cima. Na segunda camada coloque o doce de leite com as ameixas.

Faça recheios firmes para que não escorram.

Cobertura:

Coloque frutas de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38279-bolo-naked-cake.html>