

BOLO PELADO (NAKED CAKE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)

250 g de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

4 ovos

250 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1/4 colher de sal

75 ml de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 caixinha de leite condensado

100 gramas de creme de leite fresco

1 colher de sopa de manteiga sem sal

Obs.: Se preferir, pode rechear com 1 pote de doce de leite ou 1/2 lata de pêssego em calda picadinhos

MONTAGEM:

Montagem: Frutas vermelhas

Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até ficar fofo e claro. Acrescente a baunilha e os ovos até incorporar todos os ingredientes. Retire da batedeira e, aos poucos, adicione a farinha, o fermento e o sal. Mexa bem. Adicione o leite e misture bem. Coloque a massa em forma untada, e leve ao forno por 25 minutos, preaquecido a 200°C.

Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo os ingredientes e cozinhe até desgrudar da panela, igual brigadeiro. Reserve.

Caso prefira o recheio de doce de leite com pêssego em calda, basta misturar o doce de leite com o pêssego bem

picadinho.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio, e espalhe a parte do recheio na superfície e acrescente as frutas vermelhas por cima. Coloque a outra massa por cima, e aplique o restante do recheio e mais frutas, sem deixar escorrer pelas laterais. na cobertura, coloque o açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41539-bolo-pelado-naked-cake.html>