NAKED CAKE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Massa

6 ovos

1 xícara de água morna

2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de fermento químico

3 colheres (sopa) de óleo

Recheio

2 potinhos de nata ou creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

3 caixas de morangos picados

frutas da sua preferencia ou flores para decorar (usei amora, mirtilo, e morango)

MODO DE PREPARO

Massa

Bata em velocidade alta até a massa crescer e quase atingir o topo do bowl

Quando estiver esbranquiçado esse creme, adicione o açúcar

Desligue a batedeira e adicione a farinha aos poucos de baixo para cima

Asse em forno preaquecido a 180° C por uns 40 minutos ou até que o palito saia limpo (usei uma forma de 20 x 8)

Recheio

Bata até ficar em picos firmes, cuidado para não passar, é rápido

Coloque a fatia de baixo do bolo e umedeça (usei leite condensado com água, pode usar com leite ou a calda de sua preferência)

Na ultima só umedeça, coloque as frutas e decore com o resto do chantilly usando o bico pitanga

Fica lindo e é uma massa muito fácil de trabalhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6136-naked-cake-de-frutas-vermelhas.html