



RECEITAS DA FIA

Bolo naked cake com creme e morangos

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-naked-cake-com-creme-e-morangos

Delicioso bolo de cremes com morangos muito simples e prático de fazer.

Bolo naked cake com creme e morangos

 45min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 colheres de manteiga ou margarina
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Morangos inteiros para decorar
- Leite em pó para polvilhar

RECHEIO

- 3 xícaras de leite em pó
- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de manteiga
- morangos fatiados

Modo de Preparo

MASSA

1. Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar um creme fofo.
2. Ir colocando o leite e a farinha, batendo para misturar.
3. Adicione o fermento e bata rapidamente para misturar.
4. Retire da batedeira, junte as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher.
5. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito este saia limpo.
7. Deixe esfriar e desenforme.

RECHEIO

1. leve uma panela ao fogo com o leite em pó, o leite condensado e a manteiga, mexendo sempre até engrossar e ficar homogêneo.
2. Desligue e deixe esfriar.

MONTAGEM

1. Corte o bolo em 3 partes iguais e reserve.
2. em um prato de servir, coloque um disco de massa, espalhe 1/3 do recheio reservado e metade dos morangos fatiados.
3. Coloque outro disco de massa, espalhe mais 1/3 do recheio e o morango fatiado restante.
4. Cubra com o último disco de massa e por cima faça uma camada com o recheio restante.
5. Decore com os morangos inteiros, polvilhe com leite em pó e sirva em seguida.