Naked Cake com recheio de cocada

Hoje vamos dar a receita de um bolo feito para uma pessoa muito especial! Naked com recheios de cocada e leite condensado cozido! Todos aprovaram… Espero que gostem!



clique para ampliar

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):
– 4 ovos;

– 4 colheres de açúcar;
– 4 colheres de farinha de trigo;
– 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.
Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas.

Para o recheio de cocada:

- 500 gramas de coco fresco ralado médio
– 200 gr. de açúcar
– 1 lata de leite condensado
– 1/2 xícara de água



Clique para ampliar



Clique para ampliar

Modo de fazer: Coloque o açúcar e a água em uma panela e deixe

ferver uns 15 minutos. Adicione o coco e deixe cozinhar por mais 20 minutos mexendo de vez em quando, acrescente o leite condensado, mexendo até soltar da panela – ponto de brigadeiro.



clique para ampliar

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. Coloque o recheio no meio e vá espalhando com a espátula. O outro recheio fizemos com leite condensado cozido.

Cobertura: Peneiramos açúcar de confeiteiro e de coramos com

frutas (utilizamos: amoras, blueberries/mirtilos e morangos)!

TEMPO: 2 horas
DIFICULDADE: média
CUSTO: $$