

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: \$\$

Bolo de Páscoa

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) 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). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1 colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e

coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Naked cake

Olá, hoje vou escrever a receita desse bolo lindo... Parece difícil mas não é não...



[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.

Essa receita é pra um bolo. Fiz duas receitas (2 bolos) para ter 2 recheios e sobrou a metade de um.



[clique para ampliar](#)

Recheio:

- Brigadeiro: 2 latas de leite condensado, manteiga e chocolate em pó (detalhes da receita de brigadeiro no post Brigadeiro Gourmet);
- Doce de leite: colocamos 2 latas de leite condensado na panela de pressão com água por 40 minutos.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. O recheio colocar no meio e ir espalhando com espátula.

Cobertura: Açúcar de confeiteiro e flores.

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

