

# 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: \$\$

