

Naked Cake com Morangos e Fondue de chocolate

Olá,

Hoje a receita é deste bolo delicioso!



[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:

- 3 latas de leite condensado;

– 4 colheres de manteiga.

Modo de fazer: Faça um brigadeiro mole para o recheio.

Para a cobertura escolha duas caixas de morangos bem bonitos e um pote de Fondue de chocolate. Derreta o fondue e espalhe um pouco do chocolate derretido por cima do bolo, depois mergulhe metade dos morangos no chocolate e arrume por cima.



Usamos esse Fondue

Para ver outros Naked Cakes que fizemos clique [aqui](#) e [aqui](#).

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$