

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: \$\$

Vol-au-Vent recheado com Creme de Palmito

Essa entrada é diferente, linda e uma delícia! Parece difícil mas não é... Vamos fazer 12.

Vol-au-vent ou volovan (*abrasileirando*) são caixinhas de massa folhada, originais da culinária francesa!



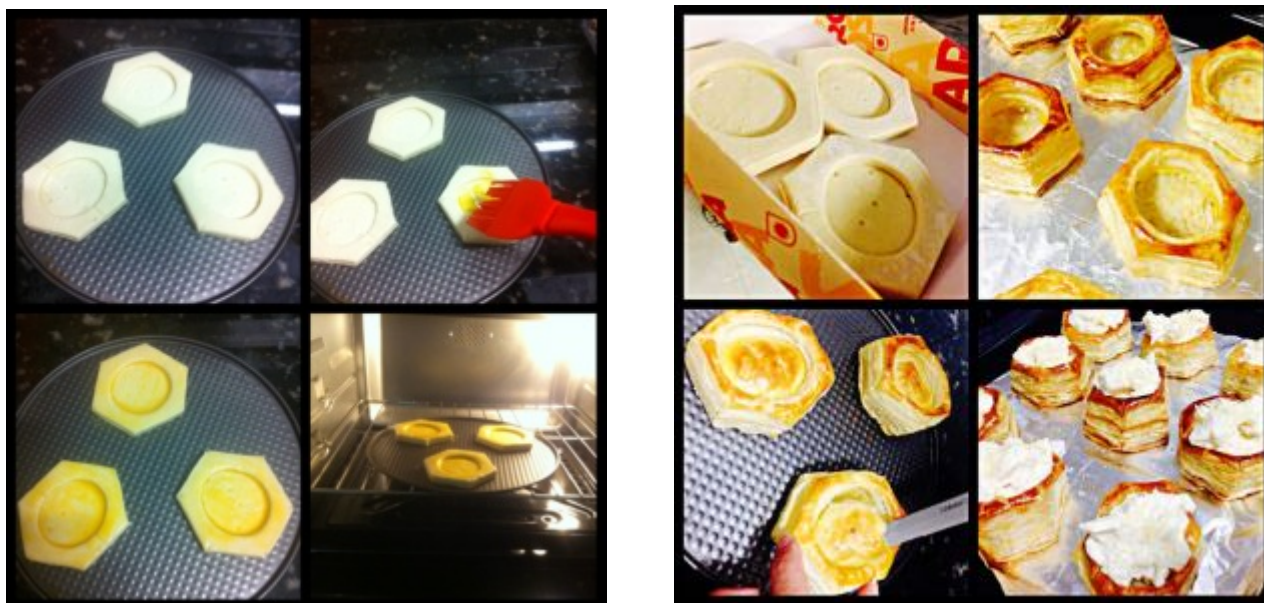
Ingredientes:

- Um pacote de vol-au-vent congelado (marca Arosa)
- 1 ovo batido;
- Meia colher de manteiga;
- 2 vidros de palmito;
- meia cebola cortadinha;
- Creme de leite fresco/nata (300 gr);

– 250 gr de parmesao ralado.

Modo de fazer: Para o creme: Refoge a cebola com a manteiga até ficarem transparentes, depois coloque o palmito picado, junte o creme de leite e por último o queijo ralado e reserve.

Para os Vol-au-vents: retire da embalagem e disponha numa assadeira (sem bordas – tipo forma de pizza), com distancia de 5 cm entre o outro. Descongele por 20 minutos. Pincele com ovo batido. Asse em forno pré-aquecido por 25 – 30 minutos. Retire do forno e remova a parte central crua e retorne os vol-au-vent ao forno por 10 minutos para terminar de assar.



Para servir quente recheie com o creme polvilhe com queijo ralado e volte a colocar no forno.

Outras sugestões de recheio: Creme de camarão ou de bacalhau.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$