Bolo Pelado ou Naked Cake…muito prazer!

Naked Cake ou Bolo Pelado!

Naked Cake, Bolo Pelado, Bolo Aparente, Bolo Nú ou qualquer outra maneira de chamar, não importa, pois essa delícia acaba rapidinho quando chega à mesa. O fato dele não ter cobertura e o recheio ficar aparente, meio que "desmilinguindo"…Huuummm…dá uma vontade louca de se lambuzar inteiro num super pedaço dessa gostosura doce misturada ao sabor azedinho das frutas vermelhas.

Esse bolo da foto, eu fiz para o aniversário de 22 anos da minha filha e como estávamos na praia com a família toda, cada pessoa comeu só um pedaço, mas tenho certeza que todos (inclusive eu) ficaram com vontade de "quero mais um". Tá bom,

prometo que da próxima vez faço um bolo bem maior!

A massa é o famoso Pão de Ló que aprendemos a fazer com a nossa avó, mãe, tia etc. É muito fácil de fazer e pode ser guardado embrulhadinho num pano de prato de um dia para o outro que não resseca e continua macio.

Existem muitas variações do Naked Cake, embora pra mim, ainda o melhor é esse com recheio de doce de leite e frutas vermelhas. Fica parecendo um “Bem casado” gigante com frutas. Vale experimentar e fazer…super simples e rápido!

Ingredientes da massa de Pão de Ló:

8 ovos

250 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

50 ml de água

1 colher de chá de essência de baunilha

15 g de emulsificante (opcional)

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e adicione as gemas uma a uma até ficar bem cremoso. Acrescente o açúcar aos poucos, depois a farinha de trigo, essência de baunilha e o emulsificante. Bata um pouco mais até aumentar o volume. Divida em duas assadeiras redondas (20 cm de diâmetro) untadas com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno pré aquecido a 180° C por 35 minutos ou até o palito sair seco. Reserve.

Ingredientes do Recheio e Cobertura:

500 g de doce de leite

150 ml de creme de leite (pode ser o fresco ou de caixinha)

2 colheres de chá de canela em pó

Frutas vermelhas e variadas ao seu gosto

Modo de fazer:

Misture o doce de leite com o creme de leite e a canela até incorporar bem.

Montagem:

Retire as massas das fôrmas e remova a película do lado do bolo que ficará em contato com o recheio. O ideal é que estejam planos e se necessário, corte a saliência com uma faca de cortar pão. Regue um pouco de suco de laranja no miolo dos bolos (cuidado para não encharcar) e recheie com o doce de leite e as frutas vermelhas deixando-as mais aparente nas laterais. Feche com a outra parte do bolo, espalhe uma fina camada de doce de leite na cobertura e enfeite com as frutas ao seu gosto. Se não puder comer imediatamente, leve à geladeira para que ele fique mais firme. Se preferir, peneire açúcar de confeiteiro por cima. Delícia!