

Naked Cake de maracujá e chocolate zero lactose

<https://sem lactose.com/index.php/2017/03/15/naked-cake-de-maracuja-e-chocolate-zero-lactose/>

Última atualização em: 15/03/17



[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

00:50

01:15

Média

15

Os Naked Cakes (que em inglês significa “bolo pelado”), são assim chamados por não terem uma cobertura externa, como a maioria dos bolos de festa possuem. Ao invés de cobertura, os Naked Cakes são decorados com frutas e flores e as camadas de recheio ficam sempre bem à vista. É uma forma diferente e mais simples de preparar um bolo de festa e o resultado fica incrível!

Nós preparamos uma versão de Naked Cake zero lactose e zero glúten com brigadeiro de maracujá e ganache de chocolate elaborados com [leite condensado e creme de leite ITAMBÉ NOLAC](#). A receita do bolo é um pão de ló, uma massa super fofinha à base de ovos, açúcar e farinha.

INGREDIENTES

Pão de ló

- 6 ovos
- 8 colheres de sopa de mix de farinhas sem glúten (ou farinha de trigo)*
- 6 colheres de sopa de açúcar demerara
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 de colher de chá de essência de baunilha
- Pitada de sal

Brigadeiro de maracujá

- 1 lata de [leite condensado zero lactose Itambé Nolac](#)
- 4 colheres de sopa de polpa de maracujá
- 1 colher de sopa de amido de milho

Ganache de chocolate

- 3/4 de xícara de chocolate amargo picado (usei 60% cacau)

- 1 lata (300g) de [creme de leite zero lactose Itambé Nolac](#)

PREPARO DO PÃO DE LÓ

1. Em uma batedeira ou com um mixer, bata as claras em neve. Adicione aos poucos o açúcar e continue batendo. Por último, adicione as gemas e a essência de baunilha e bata mais até obter um creme super leve.
2. Incorpore a farinha e o sal delicadamente à mistura de ovos usando uma espátula.
3. Forre com papel manteiga o fundo de uma forma de 20cm e 15cm de diâmetro. Unte o papel manteiga e as laterais com óleo vegetal.
4. Despeje a massa nas formas e leve-as ao forno pré-aquecido em 200 graus por 20 minutos. Retire a forma menor uns 5 minutos antes. A massa crescerá rapidamente e ficará dourada.
5. Deixe esfriar e desenforme. Para retirar o papel manteiga eu deixei o pão de ló no refrigerador para esfriar por completo.

PREPARO DO BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

1. Coloque o amido de milho em um recipiente pequeno. Adicione a polpa de maracujá e mexa bem até dissolver por completo.
2. Coloque o leite condensado na panela e acrescente a mistura de maracujá com amido de milho. Misture bem e prepare o seu brigadeiro em fogo baixo mexendo sempre até a massa se desgrudar do fundo da panela. Reserve.

PREPARO DA GANACHE DE CHOCOLATE

1. Coloque o creme de leite em uma panela pequena de fundo grosso.
2. Coloque o chocolate picado e aqueça a mistura em fogo baixo mexendo sempre até o chocolate se dissolver por completo. Reserve.

MONTAGEM DO BOLO

1. Com uma faca bem afiada, corte os dois bolos ao meio, fazendo 2 camadas cada.
2. Espalhe todo o recheio do brigadeiro de maracujá nesta primeira camada. Você pode usar uma manga de confeiteiro ou um saco plástico com um furinho na ponta para facilitar.
3. Coloque a segunda camada de bolo, retire a metade de cima e preencha com um pouco da ganache de chocolate. Cubra com a outra metade de pão de ló.
4. Por fim, derrame o restante da ganache por cima do bolo. Se vc achar que a consistência da ganache está muito firme, adicione 2 a 3 colheres de sopa de água morna, mexa bem até deixar o creme bem homogêneo e espalhe a cobertura.

POLPA DE MARACUJÁ: Eu prefiro sempre usar a fruta fresca do que um produto industrializado. Para fazer a polpa bastam 2 maracujás pequenos, bem recheados de sementes. Bata no liquidificador por alguns segundos sem água. O próprio suco do maracujá será suficiente. Coe e use na sua receita.

FARINHA SEM GLÚTEN: Você pode usar um mix de farinha sem glúten que você compra pronto, ou para esta receita você pode apenas misturar 4 colheres de farinha de arroz e 2 colheres de amido de milho ou fécula de batata. Se você não utiliza farinha sem glúten, poderá usar a farinha de trigo na mesma proporção da receita.

FORMAS: para esta receita eu usei duas formas. Uma de 20cm e outra menor, de 15cm de diâmetro. Se você

tiver apenas uma forma de 20cm, asse 2/3 da massa em uma fornada e depois asse 1/3 da massa em uma segunda fornada. O bolo que ficou mais alto você irá cortá-lo em 2 camadas. A terceira camada será o bolo mais fino, que você assou por último. Desta forma você terá um bolo de 3 camadas.

Esta receita é oferecida pela **Itambé Nolac**, uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.