

Bolo Nuvem do Japão

Sua maciez que derrete na boca, assemelhando-se a uma nuvem.

Parabéns por adquirir a receita original do Bolo Nuvem Japonês! Agora você está a um passo de transformar sua cozinha em uma verdadeira confeitaria japonesa, com um bolo leve, fofinho e irresistível.

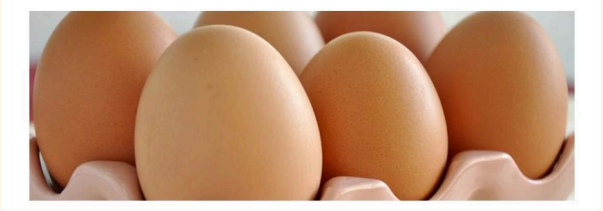
Made with GAMMA

Ingredientes

Para uma forma redonda de 18 cm

Ovos

6 unidades (claras e gemas separadas)



Açúcar

70g para massa do bolo

70g para merengue



Farinha

90g de farinha de trigo peneirada



Made with GAMMA

Mais Ingredientes

Manteiga

55g sem sal, em temperatura ambiente



Cream Cheese

200g em temperatura ambiente



Limão Siciliano

1 colher de sopa (ou essência de baunilha)



Leite

80ml



Made with GAMMA

Modo de Preparo: Etapas 1 e 2

1

Faça os preparativos

Deixe o cream cheese e a manteiga atingirem a temperatura ambiente. Forre a forma com papel manteiga. Separe os ovos e leve as claras para geladeira.



2

Misture o cream cheese, manteiga e leite

Em uma panela, coloque o leite, manteiga, cream cheese e açúcar. Leve ao fogo médio, mexendo apenas para derreter — não pode ferver. Quando estiver uniforme, desligue o fogo e adicione raspas de limão.



Made with GAMMA

Modo de Preparo: Etapa 3

Misture a gema de ovo, o trigo e o suco de limão siciliano ou essência de baunilha

Coloque a gema do ovo peneirada na massa e, com uma colher, vá mexendo — lembrando que a massa não pode estar muito quente.



Em seguida, coloque o trigo em uma peneira e vá peneirando e mexendo até a massa ficar homogênea e totalmente incorporada.



Made with GAMMA

Modo de Preparo: Etapa 4

Fazendo o merengue

Pegue as claras que estavam na geladeira e comece a bater.



Quando estiver quase pronto o merengue , adicione uma colher de sopa de limão e um pouco do açúcar. O açúcar deve ser dividido em três partes e adicionado aos poucos.



A clara não pode ficar dura, tem que ficar com picos moles como na imagem!



Made with GAMMA



Modo de Preparo: Etapas 5 e 6

5. Adicione o merengue e misture

Após terminar o merengue, misture-o à massa de baixo para cima, com delicadeza. Não utilize mixer ou batedeira — a mistura deve ser feita manualmente e com cuidado.



6. Despeje na forma e leve para assar

Use forma de 20cm com papel manteiga. Pré-aqueça o forno em 160°C. Com um palito, faça movimentos circulares na massa para uniformizar.



Segredo do banho-maria: Em uma forma maior, despeje água e coloque a forma com a massa por cima. Asse a 140°C por 40 minutos, depois a 160°C por mais 40 minutos. Desligue o forno e aguarde 15 minutos antes de retirar.

Made with GAMMA

Dicas e Resultado Final

Dicas do nosso guia

- Evite umidade ou óleo na tigela ao bater o merengue
- Use claras frias direto da geladeira para um merengue perfeito
- Use agua quente para assar no banho maria



Parabéns!

Você chegou ao final da receita e arrasou! Agora é só saborear essa delícia que você preparou com tanto carinho. Aproveite cada pedacinho e compartilhe com quem você ama. ❤️



Made with GAMMA