

O BOLO DE 3 INGREDIENTES MAIS DELICIOSO DO MUNDO! VEJA A RECEITA!

INGREDIENTES

3 ovos

120 gramas de chocolate branco ou ao leite

120 gramas de cream cheese

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 170C (338F).

Separe os ovos e coloque as claras em uma tigela grande. Deixe seus ovos brancos na geladeira para mantê-los frio até que esteja pronto para usá-los (o que torna o merengue mais estável).

Coloque o chocolate (quebrado em pedaços) em uma tigela grande.

Derreta o chocolate em banho-maria sobre a água quente (60C / 140F).

Em seguida, adicione o creme de queijo e derreter-los juntos.

Retire a tigela do banho-maria, acrescente as gemas e misture bem.

Em uma tigela grande, os brancos chicote de ovo com uma batedeira até formar picos firmes. * Se é grossa o suficiente, você pode transformar a tigela de cabeça para baixo sem ele deslizar para fora.

Adicione 1/3 merengue na massa de queijo creme e misture bem com uma espátula.

Em seguida, adicione o restante do merengue 1/2 de cada vez e misture bem.

Passa um pouco de óleo / manteiga no papel de pergaminho (desta forma, o bolo pode deslizar para baixo quando ele encolhe, para que possa evitar que o bolo de rachar).

Forre o bandeja de bolo redondo com o papel de pergaminho.

Despeje a massa na assadeira e soltar da panela levemente no contador para levantar as bolhas de ar para fora da massa.

Coloque a bandeja de bolo em uma assadeira.

Despeje um pouco de água quente na assadeira.

Asse em forno a 170C (338F) durante 15 minutos, 160C (320F) durante 15 minutos, em seguida, parar o calor e assar com o calor restante para 15 minutos.

Quando isso for feito, coloque a bandeja de bolo sobre uma gradinha para esfriar completamente.

Você pode servir imediatamente ou frio na geladeira antes de servir! Ele vai um pouco ficar duro na geladeira, por isso deixe em temperatura ambiente por alguns minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13848-o-bolo-de-3-ingredientes-mais-delicioso-do-mundo-veja-a-receita.html>