

# PÃO NUVEM, O PÃO MAIS DELICIOSO QUE EU JÁ COMI NA VIDA!!

## INGREDIENTES

1/2 xícara de leite  
100 gramas de cream cheese  
100 gramas de manteiga  
8 gemas de ovo  
60 gr de farinha  
60 gr de maisena  
13 claras de ovo  
130 gr de açúcar

## MODO DE PREPARO

.

Derreter a manteiga, cream cheese e leite em fogo baixo enquanto vamos mexendo com uma espátula.

Então, em uma vasilha batemos as gemas e vamos adicionando a mistura de manteiga, cream cheese e leite, e misturamos tudo.

Em seguida, adicionamos a farinha e a maisena peneirada.

Então, com as claras vamos fazer um merengue francês: batemos as claras a ponto neve e vamos adicionando o açúcar por partes.

Por fim, continuamos até que se forme um merengue firme e brilhante.

.

Chegou a hora de tensão: Pão Nuvem

Então, unir as duas preparações. Tem que ficar uma mistura bem unida!

Para isso é preciso deixar de lado as varetas da batedeira, pegar a espátula e muito suavemente integrá-las com movimentos envolventes, sempre na mesma direção.

Então, o ar tem que ser o seu melhor amigo, não o machuque nem lhe faça mal que sem ele não somos nada.

Em seguida, capotar a preparação em um molde totalmente coberto de papel alumínio e/ou manteiga por fora com alumínio e por dentro manteiga.

Por fim, reparem que está bem coberto assim não entra nada de água quando o colocarmos a banho Maria.

Então, levar a casa de banho Maria em um forno pré-aquecido a 165º por 25 minutos e então baixe o forno para 140º e cozinhar mais 55 minutos mais ou menos, depende dos seus fornos.

Em seguida, o cheesecake japonês deve ficar dourado por cima. Pode demorar mais assim que fiquem atentos e tenham paciência.

Uma vez que eu estiver, desligar o forno, abrir um pouco a porta e deixá-lo esfriar lá, não tirar antes, assim não se deforma.

Paciência é um dom dos santos dizem amigos e amigas. E vale a pena esperar, prometo. Uma vez frio, tiramos e desmoldamo-lo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15256-pao-nuvem-o-pao-mais-delicioso-que-eu-ja-comi-na-vida.html>