

# BOLO JAPONÊS – O BOLO MAIS MACIO E FOFO DO MUNDO! FACINHO DE FAZER!

## INGREDIENTES

250 g de queijo cremoso

140 ml de leite

120 g de açúcar

60 g de manteiga

60 g de amido de milho

60 g de farinha de trigo

6 gemas

6 claras

1 colher de chá de sal

essência de limão

## MODO DE PREPARO

Primeiramente em uma batedeira, coloque a manteiga à temperatura ambiente com o queijo cremoso e leite e bater bem.

Em seguida, adicionar as gemas e continuar mexendo.

Adicionar o sal e a essência de limão.

Então quando todos os ingredientes estiverem totalmente integrados, peneirar a farinha, amido de milho e a misturar até obter uma textura cremosa.

Em seguida bater as 6 claras em neve e quando começarem a espumar, adicionar o açúcar pouco a pouco para formar picos. Incorporar as claras em neve na mistura anterior com poucos movimentos de baixo para cima para obter um bolo muito esponjoso.

Em uma forma desmontável forrada com papel manteiga, despejar a mistura de bolo.

Colocar a forma em banho maria e assar a 150°C por 75 minutos.

Então quando o tempo necessário tiver decorrido, deixar o bolo dentro do forno para esfriar ou abra a porta do forno ligeiramente.

É melhor não removê-lo imediatamente, porque pode murchar um pouco, então deixe descansar um pouco antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15627-bolo-japones-o-bolo-mais-macio-e-fofo-do-mundo-facinho-de-fazer.html>