

BOLO NUVEM DO JAPÃO, O BOLO MAIS DESEJADO DO MUNDO, VEJA COMO FAZER!!

INGREDIENTES

200 gramas de farinha de trigo aproximadamente

½ xícara(chá) de leite

½ xícara(chá) de açúcar

5 gemas

5 claras Essência de baunilha a gosto(opcional)

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque as claras, bata um pouco, acrescente o açúcar e bata até obter ponto de suspiro. Reserve.

Numa tigela coloque as gemas e bata um pouco com um fouet. Adicione o leite, o óleo e a farinha de trigo.

Misture tudo muito bem com um fouet para homogeneizar. Coloque as claras em ponto de suspiro, a baunilha (opcional) e misture levemente com uma espátula apenas para incorporar.

Despeje a mistura numa forma (22 cm de diâmetro) de furo central, untada e enfarinhada.

Leve para assar em banho maria e em forno pré-aquecido a 250 graus por cerca de 55-60 minutos.

Retire do forno, espere amornar e desenforme.

E uma maravilha de bolo nuvem ou bolo japonês acaba de ficar pronto! Bom apetite!

<li style="list-style-type: none;">

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16761-bolo-nuvem-do-japao-o-bolo-mais-desejado-do-mundo-veja-como-fazer.html>