

# BOLO CHIFFON, RECEITA TRADICIONAL NO JAPÃO, SEM FARINHA DE TRIGO, MUITO FOFO

## INGREDIENTES

3 gemas

3 claras

Três quartos de xícara de farinha de arroz (são três quartos de uma xícara de chá de 200ml)

6 colheres de sopa de açúcar cristal (40g para o merengue, e o restante para a mistura de gemas)

3 colheres de sopa de óleo (de sua preferência)

2 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Mistura das Gemas: Comece batendo as 3 gemas com 3 colheres de sopa de açúcar até formar um creme.

Adicione o óleo, a água e a essência de baunilha, misturando bem. Em seguida, incorpore aos poucos a farinha de arroz até obter uma massa homogênea.

Merengue: Em outra tigela, bata as 4 claras em ponto de neve. Gradualmente, adicione o restante do açúcar (40g), dividido em três partes, até formar um merengue firme e brilhante.

Unindo as Massas: Incorpore delicadamente uma parte do merengue à mistura de gemas, usando movimentos suaves de baixo para cima para manter a aeração. Depois, adicione essa mistura ao restante do merengue, mantendo a leveza da massa.

Assando: Transfira a massa para uma forma preparada com papel manteiga no fundo e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 35 minutos.

Uma dica especial: para evitar bolhas grandes, bata levemente a forma na bancada antes de assar.

Resfriamento: Após assar, é crucial deixar o bolo esfriar de cabeça para baixo, utilizando uma base elevada. Esse truque garante que o bolo mantenha sua textura fofa e altura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17224-17224.html>