

O BOLO MAIS FOFO DO MUNDO COM APENAS 3 INGREDIENTES! EU AMO ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

3 ovos

120 gramas de chocolate branco

120 gramas de cream cheese

MODO DE PREPARO

Primeiro divida o chocolate em pequenos pedaços e coloque dentro de uma tigela.

Depois derreta o chocolate em banho-maria.

Bata as claras dos ovos com uma batedeira até que atinjam uma bela textura de neve. Uma pitada de sal sempre ajuda.

Misture o cream cheese com o chocolate derretido. Misture gentilmente em temperatura ambiente.

Acrescente as gema, e pouco a pouco a clara em neve. É melhor fazer isso em três etapas para que tudo fique bem fofo e bonito.

Coloque a mistura em uma assadeira, mas atenção, você deve colocar essa assadeira em banho maria, adicione 250 ml de água em uma assadeira maior e então coloque no forno.

Em um forno pré-aquecido em 170°C, coloque o bolo por cerca de 15 minutos, depois reduza a temperatura para 150°C e deixa cozinhar por mais 15 minutos.

Desligue o forno e deixe a massa no forno quente por mais 15 minutos.

E pronto seu delicioso bolo está pronto, se quiser decore o bolo açúcar e espere os elogios.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12979-o-bolo-mais-fofo-do-mundo-com-apenas-3-ingredientes-eu-amoo-essa-receita.html>