

Bolo de queijo fresco e creme de castanha (sem glúten)

Ingrédients

- 3 ovos
- 30g de açúcar
- 1 cc de aroma de baunilha
- 370g de queijo fresco inteiro (usei um queijo fresco com 20% de gordura)
- 75g de maizena
- 80g de creme de castanha

Préparation

1. Está quase na hora da chegada das frutas da primavera e, portanto, das receitas bem frutadas, mas enquanto isso ainda podemos nos deliciar com outros sabores!
2. Aqui com o creme de castanha, que usei em um bolo fofo de queijo fresco, sem glúten e muito fácil de fazer.
3. Material: Círculo 18cm Ingredientes: Usei o aroma de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Bata as gemas com o açúcar e a baunilha até que a mistura clareie, inche e engrosse.
5. Adicione a maizena peneirada, depois o queijo fresco e o creme de castanha.
6. Em seguida, bata as claras em neve, depois adicione-as rapidamente à mistura anterior, tomando cuidado para não misturar demais.
7. Se restarem alguns pedaços de claras, não tem problema.
8. Despeje em uma forma ou círculo untado e polvilhado com maizena, depois leve imediatamente ao forno pré-aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos, em seguida, desligue o forno e entreabra a porta para deixá-lo aquecer lentamente por cerca de uma hora.
9. Finalmente, retire o bolo do forno, desenforme-o e delicie-se!