

Aqui estão os "Fluffose", o sonho de rosquinhas mais famosos do mundo



1 de 18

Para o pequeno almoço, lanche ou sobremesa: o Fluffosa, filhós alta e macia para decorar e reinterpretação original do tradicional "bolo chiffon" americano, se tornou um fenómeno na web, graças ao site de iFood.

Agora acabou no livro publicado pelo Le fluffose sempre iFood: 25 receitas diferentes com curadoria de Monica Zacchia, blogueiros e diretor editorial da iFood.

O livro será, entre outros, apresentado no Salão Automóvel de Turim domingo, 15 de maio a 14 com Monica Zacchia, Vatinee Suvimol, Sara Porro e Anna Prandoni.

Aqui estão alguns dos mais belos bolos retirados do novo volume (foto de Agnese Gambini)

A receita de limão Fluffosa Monica Zacchia, o blog tem sabor doce

Para um buraco de 28 cm e molde com alta lados

#### Ingredientes:

250 g de açúcar e 6 g de Stevia (ou 300 g de açúcar)

285 g de farinha 00

7 ovos bio

160 g de suco de limão filtro de bio

raspas de limão orgânicos

120 g de óleo de arroz

1 colher de chá de fermento em pó (1 bio levedura)

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

feijão 1 de baunilha (ou extrato natural)

açúcar de confeiteiro para polvilhar Instruções

Preparação:

Separe as gemas das claras.

Peneire em uma tigela grande a farinha, o açúcar, stevia, bicarbonato de sódio e fermento em pó.

Faça um buraco no centro e despeje nessa ordem e sem agitação: o óleo, as gemas, o suco de limão, casca de limão ralada, as sementes da fava de baunilha Bata as claras até ficarem firmes com 3 gotas de sumo de limão.

Misture os ingredientes na tigela até obter uma mistura homogênea e entrou finalmente as claras em neve.

Despeje a mistura no molde sem graxa ou farinha-lo.

Se você usar um molde tradicional.

Asse a 165 ° C durante 55 minutos e depois a 175 ° C durante 10 minutos.

Deixe esfriar no molde do bolo de cabeça para baixo (se o bolo chiffon) disforme e polvilhe com açúcar em pó.



2, de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



3, de 18 de

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



4 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



5-18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



6 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



7 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



8 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



9 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



10, de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



11 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



12 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



13 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



14, de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)





15 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



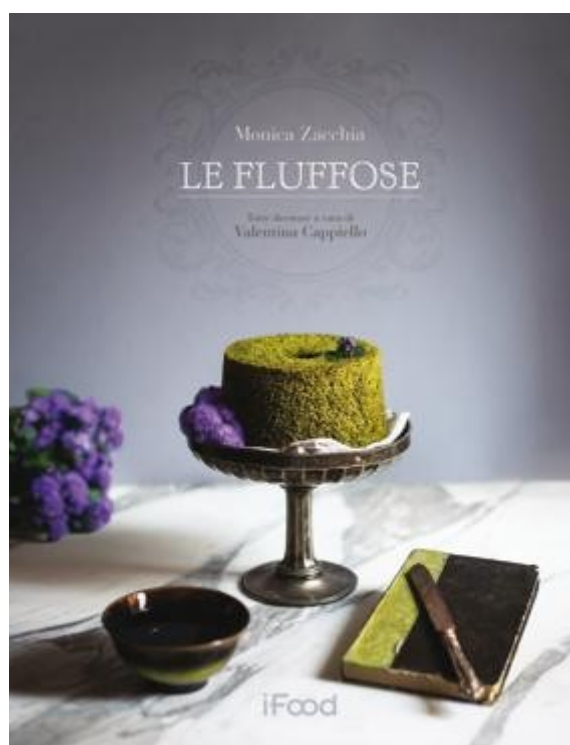
16 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



17 de 18

Fotos de "The Fluffose» Monica Zacchia (iFood)



18 de 18

[http://cucina.corriere.it/foto-gallery/16\\_maggio\\_10/ecco-fluffose-ciambelle-sogno-piu-famose-mondo\\_3dc72f30-16ac-11e6-a3a2-ca09c5452a5d.shtml](http://cucina.corriere.it/foto-gallery/16_maggio_10/ecco-fluffose-ciambelle-sogno-piu-famose-mondo_3dc72f30-16ac-11e6-a3a2-ca09c5452a5d.shtml)

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016  
Mkmouse