

# MERENGUE PARA BOLO (COBERTURA QUE FICA DURINHA)

## INGREDIENTES

- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo todos os ingredientes mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Cubra o bolo ainda quente e espere a calda endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20746-merengue-para-bolo-cobertura-que-fica-durinha.html>