

## BOLO BRANCO

### INGREDIENTES

#### BOLO BRANCO:

Bolo branco:1 xícara de margarina delícia em temperatura ambiente

2 xícaras de açúcar

7 claras

1 xícara de leite e temperatura ambiente

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 gotas de baunilha

#### COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de açúcar

4 colheres de chocolate em pó

4 colheres de manteiga

1 pitada de sal

1 xícara de leite

### MODO DE PREPARO

#### BOLO BRANCO:

Bolo Branco:Bata bem a margarina delícia com o açúcar.

Em seguida, acrescente as claras uma a uma batendo sempre.

Em seguida, bata com os demais ingredientes a mão.

Despeje a massa em uma forma de 27 cm x 35 cm, untada com margarina delícia e farinha e leve para assar em forno médio (180° C) por 40 minutos.

#### COBERTURA:

Cobertura:Coloque todos os ingredientes em uma panela e apure feito brigadeiro.

Quando aparecer o fundo da panela, coloque sobre o bolo ainda quente.

Cortar em pedaços e bom proveito!