

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21232-bolo-branco.html>