

# BOLO MÁRMORE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 3 gemas

1 caixa de leite condensado, 200 g

1 e 1/2 de caixa de leite (use a caixa de leite condensado como medida)

1 colher (sopa) de amido de milho

### COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar refinado

suco de 1 limão

frutas cristalizadas para decorar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela as gemas peneiradas, o leite condensado, o leite e o amido de milho.

Aqueça em fogo brando e vá mexendo até engrossar e descolar do fundo.

### COBERTURA:

Cobertura: Aqueça as claras em banho-maria; comece a bater e quando estiver em ponto de neve acrescente o açúcar e continue batendo em velocidade máxima.

Depois de 15 minutos, acrescente o suco de limão e continue batendo até que fique firme (ao todo 30 minutos).

Quando o bolo estiver montado e frio cubra com o glacê e coloque as frutas cristalizadas em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21373-bolo-marmore.html>