

# BOLO FERVIDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

1 xícara de leite

16 colheres (sopa) de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres (sopa) de margarina

9 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de leite ou água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma panela, ferva o leite e a margarina.

Bata as claras em neve e junte as gemas, o açúcar, a farinha de trigo e o fermento.

Bata tudo e misture o leite com a margarina já fervido até obter uma consistência cremosa.

Despeje a massa em uma forma untada e leva para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por 60 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, misture todos os ingredientes em fogo médio até obter o ponto de calda

Cubra todo o bolo e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26045-bolo-fervido.html>