

MARSHMALLOW (COBERTURA DE BOLO)

INGREDIENTES

3 claras em neve

2 copos (de requeijão) grandes de açúcar refinado

1 copo (requeijão) de água

1 colher café de baunilha ou qualquer outros aromatizante de preferência

MODO DE PREPARO

Misture bem o açúcar e a água em uma panela antes de levar ao fogo baixo.

Depois que colocar no fogo não pode mais mexer pois pode açucarar, faça então uma calda de açúcar em ponto de fio.

Quando a calda estiver quase pronta, bata as claras em neve firme.

Assim que a calda ficar pronta, despeje nas claras em neve ainda na batedeira e mexa sem parar na velocidade alta (sim a calda é derramada quente sobre as claras).

Bata por uns 5 minutos e vá colocando a essência de baunilha ou da sua preferência.

Pode cobrir um bolo de 35 cm.

Dá para usar também com saco de confeiteiro e cobrir cupcakes como eu fiz (deu para cobrir 30 bolinhos).

Se quiser colorido é só acrescentar corante comestível na hora que estiver na batedeira.

Esta cobertura é ótima pois não derrete no calor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35802-marshmallow-cobertura-de-bolo.html>