

# BOLO TENTAÇÃO DE MARSHMALLOW GELADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo com fermento

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 xícara de açúcar

1 ovo inteiro

leite bem gelado

1 colher de sopa de manteiga temperatura ambiente

### RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 litro de leite gelado

2 gemas

1 colher de café de essência de baunilha

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

2 claras batidas em ponto de neve

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes exceto o fermento na batedeira, bata até ter uma mistura homogênea.

Em seguida coloque o fermento e mexa na velocidade mais baixa da batedeira, após estar tudo bem misturado coloque o preparado em uma forma de fundo removível aro 24 redonda, untada com manteiga.

Leve ao forno a mais ou menos 200°C, deixe até dourar, igual o da foto.

### RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela ainda fria o leite, o amido e ovo, bata na mão até dissolver os ingredientes e logo em seguida coloque o leite condensado e a baunilha, mexa no fogo até ficar em ponto de creme.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e deixa esfriar um pouco para pode utilizar.

#### MARSHMALLOW:

Marshmallow:Coloque em uma leiteira a água e o açúcar e deixe ferver bem.

Ligue sua batedeira já com as claras prontas e adicione esta calda fervendo, aos poucos, deixe bater por aproximadamente 5 a 10 minutos.

#### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio e coloque a parte de baixo na forma novamente.

Acrescente todo o creme, em seguida coloque a outra parte do bolo e cubra com o Marshmallow e deixe na geladeira de um dia para o outro ou apenas 2 horas para gelar.

Retire da forma e esta pronto para comer um delicioso bolo gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42855-bolo-tentacao-de-marshmallow-gelado.html>