

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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