

# BOLO MARSHMALLOW

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de açúcar  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
5 ovos  
1 xícara (chá) de leite fervendo  
1 colher (sopa) de royal

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
½ litro de leite  
1 colher (sopa) de margarina  
3 gemas peneiradas

### 1ª COBERTURA - MARSHMALLOW:

1ª cobertura - Marshmallow: 3 claras  
1 pitada de sal  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de açúcar  
1/2 de xícara (chá) de água

### 2ª COBERTURA:

2ª cobertura: 3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sobremesa) de margarina  
2 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve

Bata as gemas com o açúcar

Acrescente a farinha de trigo e o leite fervendo

Acrescente o Royal e leve para assar.

#### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe em fogo brando até engrossar, e reserve

#### 1ª COBERTURA - MARSHMALLOW:

1ª cobertura - Marshmallow: Prepare uma calda em ponto de bala mole com 1 xícara de açúcar e a água. Retire do fogo a panela.

Bata as claras em neve com a pitada de sal. Acrescente 1 das xícaras de açúcar.

Comece a acrescentar a calda em fio, sem parar de bater, em alta velocidade até obter um marshmallow.

#### 2ª □ COBERTURA:

2ª □ cobertura: Leve ao fogo todos os ingredientes até soltar do fundo da panela.

Recheie o bolo, cubra com o marshmallow, e decore com a segunda cobertura de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44360-bolo-marshmallow.html>