

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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