

BOLO COM COBERTURA DE MARSHMALLOW

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

2 colheres cheias de margarina

1 xícara de leite

2 xícara de açúcar

2 xícara de trigo com fermento

1 colher café de fermento

COBERTURA MARSHMALLOW:

Cobertura marshmallow: 4 claras

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

Suco de 1 limão

1/2 xícara mel karo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve.

Adicione as gemas, continue batendo até formar um creme.

Adicione o açúcar aos poucos, sem parar de bater, uns 5 a 10 minutos.

Coloque o leite e a margarina para ferver.

Envolva o trigo sem bater.

Coloque o leite com a margarina quente, envolva sem bater.

Asse em assadeira untada e polvilhada só no fundo.

COBERTURA DE MARSHMALLOW:

Cobertura de marshmallow: Leve o açúcar e a água ao fogo até ficar em ponto de fio.

Retire do fogo e adicione o mel, coloque nas claras em neve, aos poucos continue batendo.

Adicione o limão, batendo sempre, fica no ponto de um glacê.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45719-bolo-com-cobertura-de-marshmallow.html>