

# BOLO COM COBERTURA DE MARSHMALLOW

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:4 ovos

2 colheres cheia 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.

Acrescente as gemas, continue batendo até formar um creme.

Acrescente 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 acrescente o mel, coloque nas claras em neve, aos poucos continue batendo.

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

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