BOLO DA MÔNICA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:4 ovos

2 copo (tipo requeijão) de farinha de trigo

2 copos (tipo requeijão) de açucar

1 copo (tipo) requeijão de leite quente

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

2 e 1/2 de leite (medida da lata de leite condensado)

2 colheres de sopa de amido de milho (dissolva na 1/2 medida de leite)

3 gemas

1 lata de creme de leite sem soro.

COBERTURA:

Cobertura:Mashmallow

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

3 claras em neve (que sobram do recheio)

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de chocolate

3 colheres de sopa de açucar

2 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve, não desligue a batedeira, coloque os outros ingredientes um a um, alternando com o leite.

Por último diminua a velocidade e coloque o fermento.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela e leve ao fogo os ingredientes, dissolvendo o amido de milho antes em meia lata de leite.

Não pare de mexer até virar um creme. Retire do fogo e coloque o creme de leite por último.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo em uma panela o açúcar com a água até virar uma clada em ponto de fio.

Bata as claras na batedeira acrescente a calda, continue batendo por mais ou menos 5 minutos, até ponto de mashmallow.

Calda, leve ao fogo atodos os ingredientes deixe ferver por 3 minutos.

Montagem. Faça 2 bolos corte os ao meio e recheie .Cubra todo o bolo com o mashmalow não se preocupe em arrumar .

Derrame a calda por cima aos poucos , fazendo desenhos sobre o mashmalow.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50586-bolo-da-monica.html