

Cobertura real ou merengue para bolo de casamento



Ingredientes: 3 colher de sopa de pó de merengue
4 chávena de açúcar em pó
6 colher de sopa de água quente

Instruções de preparação:

Bata todos os ingredientes até obter uma massa parecida das claras de ovo em castelo ou 10 a 12 minutos em alta velocidade com uma batedeira.

Sugestões Adicionais: Esta cobertura é comestível, mas não é recomendado para bolos com glacê. Pode substituí-la por merengue comum. Obterá 3 chávenas. Para obter uma cobertura mais dura, use 1 colher de sopa de água a menos.