

BOLO SUÍÇO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de margarina

4 ovos (gemas e claras separadas)

2 xícara (chá) de açúcar

2 xícara (chá) de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

3 medidas de leite (usar a lata de leite condensado como medida)

3 colheres de maizena

2 gemas sem pele

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira, bata as gemas com a margarina até obter um creme esbranquiçado.

Junte o açúcar e bata por mais 5 minutos.

Adicione o trigo, o leite, e bata até ficar homogêneo e transfira para uma tigela.

Bata às claras em neve e misture o fermento, mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada.

Asse em forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes na panela, leve ao fogo, mexendo até formar um creme.

Retire do fogo, passe para uma tigela e espere esfriar.

Em uma batedeira acrescente creme de leite até formar um creme.

Acrescente morangos picados e mexa delicadamente.

Coloque chantili ao redor (1 caixinha + 100 ml de leite).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17154-bolo-suico.html>