

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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