

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