

# BOLO NA TAÇA SUPER FÁCIL E DELICIOSO!

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

5 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícaras de leite quente com 1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO 1:

250 g de margarina sem sal

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite (sem soro)

10 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó

### RECHEIO 2:

1 lata de leite condensado

2 latas de leite de vaca

1 lata de creme de leite

3 gemas (passadas na peneira)

2 colheres (sopa) de amido de milho

### PARA UMEDECER A MASSA:

1 vidro de leite de coco

1 copo de leite

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

### COBERTURA:

1 caixa de chantilly (modo de preparo na caixinha)

chocolate branco em pedaços e morangos para o recheio e enfeitar o bolo

## MODO DE PREPARO

### MASSA DO BOLO:

Bata na batedeira as claras em neve e vá colocando as gemas, uma por vez.

Não pare de bater e vá colocando o açúcar e a farinha.

Por último, coloque o leite quente com uma colher de margarina, mexa devagar e coloque o fermento.

Asse no forno por 45 minutos ou até que doure.

#### RECHEIO 1:

Bata na batedeira a margarina (que deve estar em temperatura ambiente), com o leite condensado.

Continue batendo e vá acrescentando o leite em pó.

Desligue a batedeira, coloque o creme de leite e mexa.

Coloque na geladeira por uns 15 minutos.

#### RECHEIO 2:

Faça um creme com 1 lata de leite condensado, 2 latas de leite de vaca, as 3 gemas passadas na peneira e 2 colheres de amido de milho.

Leve ao fogo até dar uma engrossada, depois de pronto e frio coloque a caixinha de creme de leite.

Depois de tudo pronto, coloque uma camada de cada, incluindo os morangos e o chocolate branco.

Coloque também na lateral da taça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13479-bolo-na-taca-super-facil-e-delicioso.html>