

Bolo Mármore

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-marmore

Criativo e saboroso aprenda a fazer essa delícia de bolo mármore, todos vão adorar principalmente a criançada!

Bolo Mármore type unknown

 55 min  12 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara de [margarina](#)
- 1 xícara de [chocolate em pó](#)
- 2 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 1/2 xícara de [leite](#)
- 1 xícara de [açúcar](#)
- 5 [ovos](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento em pó](#)

Modo de Preparo

1. Com a ajuda da batedeira, bata as claras em neve e reserve.
2. Bata as gemas o açúcar e manteiga por 2 minutos.
3. Então, acrescente as claras aos poucos na mistura.
4. Despeje o leite e a farinha de trigo.
5. Bata até ficar uma massa lisa e homogênea.
6. Acrescente o fermento misture e separe a massa em duas vasilhas.
7. Em uma delas acrescente o chocolate em pó e misture.
8. Agora, em uma forma untada, vá intercalando a massa na forma.
9. Primeiro coloque a massa branca, depois a de chocolate, depois um pouco mais da branca.
10. Por fim, leve para assa em forno pré aquecido a 180°, aproximadamente de 40 a 45 minutos.