BOLO MÁRMORE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

200 ml de leite morno

1/2 xícara de óleo

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 xícaras de açúcar

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento

3/4 xícara de chocolate em pó 70%

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite, óleo, açúcar, farinha de trigo e a essência de baunilha

No final, acrescente o fermento e bata por 20 segundos; desligue

Divida a massa em duas vasilhas

Coloque o chocolate em pó 70

Em uma forma untada, despeje primeiro a massa branca e depois a de chocolate

Passe o garfo levemente pela massa para misturar as duas

Leve ao forno médio de 200

Após esse tempo, abaixe o fogo para 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10655-bolo-marmore-de-liquidificador.html