

BOLO DE MÁRMORE

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com açúcar e a margarina.

Acrescente o leite e a farinha de trigo.

Por último, coloque as claras em neve e o fermento.

Coloque a massa em uma forma de furo central untada, deixando um pouco de massa para misturar o chocolate.

Adicione o chocolate e coloque essa mistura sobre a massa que já está na forma.

Leve ao forno médio de 180° C por cerca de 40 a 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24912-bolo-de-marmore.html>