

BOLO MÁRMORE FÁCIL

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher de sobremesa rasa de sal

3 colheres de sopa de manteiga

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de amido de milho

1 copo de leite

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e acrescente uma colher de sobremesa rasa de sal (metade na gema e a outra metade na clara).

Bate as claras em neve e reserve.

Em outro recipiente, bata as gemas, manteiga e o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo e a maizena.

Depois, acrescente o leite. Caso a massa fique um pouco dura, adicione mais um pouco de leite.

Adicione as claras em neve e o fermento, e misture a massa.

Em seguida, divida a massa e adicione o chocolate em uma delas. Se quiser, pode colocar um pouco de leite na massa de chocolate.

Após adicionar o fermento, não bata a massa na batedeira. Neste caso, misture a massa com uma colher.

Unte a forma do bolo e coloque para assar por 45 minutos ou até ficar pronto.

Enfie uma faca de mesa no meio do bolo, se ele sair molhado seu bolo ainda está cru e deve ficar mais tempo assando, caso contrário seu bolo está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35326-bolo-marmore-facil.html>