BOLO MÁRMORE DA LISI

INGREDIENTES

2 copos de açúcar

2 copos de farinha

2 ovos

1/2 copo de óleo

1/2 copo de leite

1 colher de sopa de fermento

3 colheres de sopa de achocolatado em pó

2 colheres de café de essência de baunilha

Utilize o copo de requeijão como medida (240 ml)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o açúcar e a farinha peneirados, os ovos, o óleo e o leite.

Adicione o fermento.

Separe 8 colheres de sopa dessa massa e misture o achocolatado em pó peneirado.

Misture a essência de baunilha na massa clara.

Preaqueça o forno em temperatura alta (280ºC) por 10 minutos.

Despeje em uma forma com furo central (untada e enfarinhada), primeiro a massa clara e depois a massa escura.

Asse em forno médio (230ºg) por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39643-bolo-marmore-da-lisi.html