

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 (280°C) 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 (230°C) por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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