

BOLO MÁRMORE SABOROSO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de limão

2 copos de açúcar

2 copos de farinha

1 copo de maisena

1 copo de leite

3/4 xícara de chocolate

2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Junte 1 copo de açúcar com as claras e torne a bater até ficar um creme, reserve.

Em outra vasilha junte as gemas, o óleo, o limão, o resto do açúcar, o leite e bata bem.

Adicione aos poucos a farinha, a maisena e por último o fermento.

Misture o creme de clara de ovo e açúcar ao bolo.

Unte uma forma, despeje 3/4 da massa de bolo.

Na massa que sobrou junte o chocolate e mexa bem.

Despeje essa massa de chocolate sobre a outra.

Com uma colher misture levemente com movimentos circulares.

Aqueça o forno em 180°C.

Asse por aproximadamente 35 minutos ou de acordo com seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47270-bolo-marmore-saboroso.html>