O MELHOR BOLO MÁRMORE DA VIDA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó/achocolatado

1 xícara de açúcar

300 ml de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

4 claras

4 gemas

3 colheres (sopa) de manteiga/margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até que fique uma massa esbranquiçada (cerca de 4 minutos batendo)

Com a batedeira desligada, adicione o amido, a farinha de trigo e vá misturando com o auxílio de uma espátula

Em seguida, coloque o fermento

Por último, coloque as claras em neve e misture delicadamente; a massa ficará aerada e muito leve

Separe a massa em duas partes

Em uma das partes misture o chocolate em pó

Em uma forma redonda de furo central, untada e enfarinhada, coloque a massa branca

Em seguida a massa com chocolate

Passe uma faca no centro do bolo para que as duas massas se mesclem

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos; espete um palito para ver se já está assado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9433-o-melhor-bolo-marmore-da-vida.html