
Bolo Mármore

Ingredientes:

- 2 ovos (clara e gema separadas)
- 100g de Manteiga
- 150g de Açúcar
- 200 g de Farinha de Trigo
- ½ Copo de Leite
- ½ Colher (sopa) de fermento em pó
- 1 Colher (sopa) de Chocolate em pó

Modo de preparo:

Bata as claras em neve.

Misture bem a manteiga e o açúcar, até formar um creme.

Acrescente as gemas, uma a uma, mexendo sempre.

Adicione a farinha de trigo e o leite e o fermento em pó. em seguida, junte as claras em neve, mexendo levemente.

Unte uma forma redonda de buraco no meio e despeje $\frac{3}{4}$ da massa.

Reserve.

No restante da massa acrescente o chocolate em pó, mexendo para que se incorpore à massa.

Em seguida, despeje a massa achocolatada sobre os outros $\frac{3}{4}$ de massa que estavam na forma.

Com uma faca, dê leves cutucadas na massa para que a massa achocolatada se misture à massa branca e o bolo, depois de cozido, fique mármore, isto é, mesclado.

Leve ao forno (200°C) para assar por cerca de meia hora.

Rende 8 fatias.