Sobremesas

BOLO MÁRMORE

Receita de Fã
Médio
50 Min.
6-10 Doses

INGREDIENTES

- - 250 G DE AÇÚCAR AMARELO
- - 5 OVOS L
- - 250 G DE FARINHA T65 SEM FERMENTO
- - 250 G DE MARGARINA MORNA
- - 200 G CHOCOLATE CULINÁRIA DERRETIDO
- - RASPA DE 1 LIMÃO
- - PITADA SAL

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 170º.
2. Na taça da CC, coloque o açúcar e os ovos, e bata-os em velocidade 8 até ficarem esbranquiçados e aumentarem para o dobro do volume.
3. Adicione a margarina e o sal e bata novamente durante 2 minutos.
4. Adicione a farinha e envolva com a espátula só até ficar incorporada (se bater em demasia o bolo não cresce e fica enqueijado)
5. Dívida a massa em duas, numa das taça junte o chocolate e na outra a raspa do limão.
6. Unte uma forma de buraco com desmoldante ou de preferir com umas gotinhas de óleo e espalhe com papel de cozinha, deite a massa na forma e leve ao forno durante 30 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia seco.
7. No meu forno com ventilação foram 40 minutos a 170 graus