Sobremesas

BOLO MÁRMORE QUE SAI SEMPRE BEM

Receita de Fã
Fácil
55 Min.
12-14 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS L
- 1 CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE NATAS (200 ML)
- MEIA CHÁVENA DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO PARA BOLOS
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- MEIA CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- MEIA CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ (OU MISTURA DE CACAU E CHOCOLATE)
- (1 CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180º. Untar uma forma (26 cm de preferência) com margarina e farinha ou usar desmoldante.

2. Na taça da CC, com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 10 minutos).

3. Adicionar a manteiga e as natas e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).

4. Misturar a farinha peneirada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos). Caso a farinha não fique bem envolvida, envolver delicadamente com a espátula (não bater mais tempo na CC).

5. Despejar, para a forma, metade deste preparado (ou um pouco mais) e deixar o restante na CC.

6. Num recipiente, dissolver o chocolate em pó na água morna. Juntar esta mistura à massa que está na CC, e envolver durante 30 segundos na velocidade 4.

7. Despejar esta massa de chocolate sobre a que se encontra na forma e, com um objeto pontiagudo (uso um palito de espetadas), riscar a massa de um lado ao outro e de cima a baixo.

8. Levar ao forno por cerca de 40 minutos. Se começar a tostar por cima, colocar papel de alumínio. Não abrir o forno antes dos 25 minutos. Não retirar sem confirmar a cozedura, fazendo o teste do palito.