

# BOLO MÁRMORE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque a farinha, o fermento, o açúcar, os ovos e a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma para bolos com papel vegetal. No final do programa, deite metade da massa na forma.
4. Junte o cacau em pó à restante massa e misture na velocidade 6 durante 40 seg. Deite a restante mistura na forma. Com uma colher, misture rapidamente para que as duas massas fiquem bem misturadas.
5. Deixe cozer durante cerca de 55 min. Deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 175 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 200 G AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 175 G MANTEIGA
- 25 G CACAU EM PÓ SEM AÇÚCAR