

# BOLO MÁRMORE



## CONFEÇÃO

1. Colocar os ovos e o açúcar com o acessório misturador a Velocidade 10 durante 2 minutos.
2. Juntar a farinha com o fermento, o óleo e o leite na Velocidade 8 durante 6 minutos.
3. Retirar metade da massa e juntar á massa que fica na taça o cacau na Velocidade 6 durante 2 minutos.
4. Colocar na forma previamente untada, alternando um bocado da massa sem cacau e com cacau para dar efeito mármore.
5. Cozer no forno a 160 graus durante 35 minutos dependendo do forno.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS MAL CHEIAS DE AÇÚCAR
- 3 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE CACAU EM PÓ
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ