

BOLO MÁRMORE HÚMIDO



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 200G AÇÚCAR
- 250G FARINHA
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO
- 150G MANTEIGA
- 1 CHÁVENA LEITE
- 100G CHOCOLATE PÓ
- 1 RASPA LARANJA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

- 1 . Bater claras em castelo com a lâmina batidora 6 min vel 6 e reservar.

- 2 . Trocar pela lâmina para amassar/triturar e na velocidade 8 durante 3 min bater a manteiga e o açúcar.

- 3 . Programar vel 9 durante 4 min e pelo orifício juntar uma gema de cada vez e no último minuto o leite.

- 4 . Adicionar a farinha e o fermento e programar massa P1.

- 5 . Voltar a colocar o acessório batedor e juntar as claras em castelo durante 1 min velocidade 3.

- 6 . Dividir a massa em dois, na branca se desejar adicione a raspa da laranja, na outra metade ainda na CC juntar o chocolate em pó durante 1 min na velocidade 3.

- 7 . Untar uma forma com manteiga e farinha e dispor a massa alternadamente.

- 8 . Vai ao forno a 180° mais ou menos 45 min. Faça o teste do palito.
