

BOLO MARMORE



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- - 250 GRAMAS DE AÇÚCAR
- - 250 GRAMAS DE FARINHA
- - 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO
- - 150 GRAMAS DE MARGARINA VAQUEIRO LIQUIDA
- - 1 CHÁVENA DE LEITE
- - 50 GRAMAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Modo de Preparação

2. 1º bata as claras em castelo com a borboleta vel 6

3. Na taça coloque lamina amassar o açúcar com a margarina 2min, vel 6, depois juntam-se as gemas na vel 6, 45 seg. De seguida adiciona-se o leite e as claras em castelo vel 6, 1 min. Por fim junta-se a farinha com o fermento e vel 6, 2 min.

4. Depois da massa pronta divide-se em duas partes iguais. Junta-se o chocolate a uma delas vel 6 25 seg,

5. Numa forma coloca-se a massa com chocolate e, em cima desta, a massa simples.

6. Coze em forno pré-aquecido a 180º, durante +/- 45 minutos.
