

Bolo Mármore

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

- 1½ xícara (chá) de amido de milho
- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 gemas
- ½ xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Peneirar o amido, a farinha, o sal e o fermento. Reservar. Na batedeira, bater as gemas com o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a margarina até formar um creme branco. Desligar a batedeira. Acrescentar os ingredientes secos reservados anteriormente e o leite mexendo devagar. Adicionar as claras em neve. Em seguida, dividir a massa pela metade. Em uma delas colocar o chocolate em pó e misturar. Despejar a massa clara em uma forma grande (25 cm de diâmetro), com furo no meio, previamente untada com margarina e polvilhada com amido de milho. A seguir, cobrir com a massa de chocolate, misturar com um pouco as duas massas com a ponta de um garfo. Assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

Tempo de preparo: 1 hora