



Cozinhar



Sobremesas

Bolos

Bolo de Mármore

55 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

170 g > 1 tablete de Culinária NESTLÉ SOBREMESAS
Chocolate de Leite
100 g de manteiga
5 ovos
140 g de farinha
70 g de açúcar
16 g de levedura química

Informação nutricional

Energia	302,0 kcal	15%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	17,8 g	25%*
Hidratos de Carbono	27,0 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C antes de começar a preparar o bolo.
- 2 Bata as gemas com o açúcar, com a ajuda de uma batedeira, até a mistura esbranquiçar.
- 3 Derreta a manteiga no micro-ondas e junte à mistura anterior, com a farinha e o fermento peneirados. Misture bem.
- 4 Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem.
- 5 Bata as claras em castelo e incorpore-as à mistura anterior.
- 6 Separe a massa em duas tigelas. Uma com 165g e outra com 335g.

- 7** Adicione o chocolate derretido à massa de 165 g e misture bem.
- 8** Despeje as massas, alternando-as com a ajuda de colheres, numa forma de bolo de 24 x 11 cm previamente forrada com papel vegetal.
- 9** Coloque no forno durante cerca de 40 minutos.
- 10** Desenforme o bolo mármore e deixe arrefecer.