

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.