

Sobremesas Bolos

Bolo Mármore

70 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

100 g de açúcar
100 g de manteiga
3 ovos
200 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
1 raspa de casca de limão
manteiga para untar q.b.
60 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
6 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	437,9 kcal	22%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	20,6 g	29%*
Hidratos de Carbono	55,6 g	21%*

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

Preparação

1. Para preparar o bolo mármore, deite num recipiente o açúcar e a manteiga e misture.
2. Junte as gemas, mexa, adicione a farinha, o fermento e o leite condensado e misture tudo muito bem.
3. Bata as claras em castelo bem firme e junte-as ao preparado anterior.
4. Mexa delicadamente, divida a massa em duas porções iguais, adicione a uma a raspa de limão e à outra o chocolate raspado, mexendo cada uma muito bem.
5. Unte uma forma com manteiga e deite dentro pequenas porções de cada uma das massas alternadamente, de modo a fazer o efeito do bolo mármore. Leve ao forno a 180 graus durante 50 minutos.

6 Verifique a cozedura com um palito, desenforme e deixe arrefecer.

7 Sirva o bolo mármore em fatias.