



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.