

Bolo Mármore Italiano

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

3 ovos
150gr açúcar
190gr farinha
62 ml óleo
1/2 clh.chá fermento
2 clh. sopa cacau amargo
62 ml água ou leite

Preparação:

Bater as claras em castelo com metade do açúcar até ficarem firmes. Noutra taça bater as gemas com o restante açúcar durante 8 ou 10 minutos. Juntar a água ou o leite conforme a preferência. Adicionar depois a farinha, o fermento e o óleo. Obtem-se uma massa compacta e pastosa. Misturar delicadamente as claras. Dividir a massa em duas partes e numa delas juntar o cacau. Untar e polvilhar uma forma redonda e colocar alternadamente colheres das duas massas a partir do meio. Levar ao forno durante 25 minutos a 180°C. Quando estiver cozido desligar o forno e deixar o bolo no seu interior por mais 10 minutos.