

## Bolo Mármore



### Ingredientes

- 1 ½ xícara de amido de milho (180g)
- 1 ½ xícara de farinha de trigo (225g)
- ½ colher (café) de sal (10g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)
- 3 gemas
- 1 ½ xícara de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (270g)
- ½ xícara de margarina (100g)
- 1 xícara de leite (200ml)
- 3 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30g)

### Modo de Preparo

Peneire o amido, a farinha, o sal e o fermento. Reserve. Na batedeira, bata as gemas com o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e a margarina até formar um creme branco. Desligar a batedeira.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### **Bolo Mármore**

Acrescentar os ingredientes secos reservados anteriormente e o leite mexendo devagar. Adicione as claras em neve. Em seguida, divida a massa pela metade. Em uma delas coloque o chocolate em pó e misture. Despeje a massa clara em uma forma grande (25cm de diâmetro), com furo no meio, previamente untada com margarina e polvilhada com amido de milho. A seguir, cubra com a massa de chocolate, misture um pouco as duas massas com a ponta de um garfo. Asse em forno moderado (180° C) por aproximadamente 40 minutos.

#### **Sobre a Receita**

Grau de dificuldade: Médio  
Tempo de Preparo: 1 hora  
Rendimento: 1 bolo



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)