

BOLO MÁRMORE

Por Natércia Luz Silva

Ingredientes

- 200 g de manteiga com sal
- 200 g de açúcar
- 6 ovos
- 200 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 150 ml de xícara de leite
- Raspas da casca de um limão médio
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 100 g de chocolate em pó solúvel
- ½ lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de licor a gosto

Modo de Preparo

- Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo
 - Bata as claras em neve com uma pitada de sal
 - Peneire juntos a farinha e o fermento em pó
 - Ligue o forno a 180°C
-
- Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado.
 - Acrescente as gemas uma a uma e bata bem.
 - Mexendo bem devagar, adicione às colheradas, alternando a farinha previamente peneirada com o fermento, o leite misturado com 3 c.s. de licor, as raspas e o suco de limão.
 - Acrescente delicadamente, sem bater na massa, as claras batidas em neve.
 - Separe 1 colher (sopa) da massa e acrescente com cuidado ao chocolate em pó peneirado, misturado com o leite condensado e 1 c.s. de licor.
 - Coloque o restante da massa na forma. Por cima, coloque colheradas da mistura de chocolate em pó.
 - Com a ajuda de um garfo, dê voltas na massa para ficar com aspecto de mármore.
 - Leve para assar em forno pré-aquecido, por 55-60 minutos. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

