

BOLO MÁRMORE AMANTEIGADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

4 ovos
200g de açúcar
150g de manteiga
150g de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
Sumo de uma laranja
Raspa de uma laranja
2 colheres de sopa de cacau em pó

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar.
Bata até ficar um creme branco.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte as gemas ao creme.
3. Bata as gemas com o creme.
Junte a raspa de laranja, o sumo de laranja, a farinha e o fermento em pó.
Bata até tudo ficar bem ligado.
4. Bata as claras em castelo.
Envolva as claras cuidadosamente com a massa.
5. Divida a massa do bolo ao meio para uma outra tigela.
A uma das metades, junte o cacau em pó e envolva muito bem.
6. Numa forma de bolo inglês untada com manteiga e polvilhada com farinha, coloque colheres alternadas das duas massas.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° aproximadamente 40 minutos.
Depois do bolo cozido, retire do forno e desenforme.
Se quiser, polvilhe o bolo com açúcar em pó.

Custo: 1.20 € ; Custo por fatia: 0.15 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-marmore-amanteigado-8020/>

www.saborintenso.com