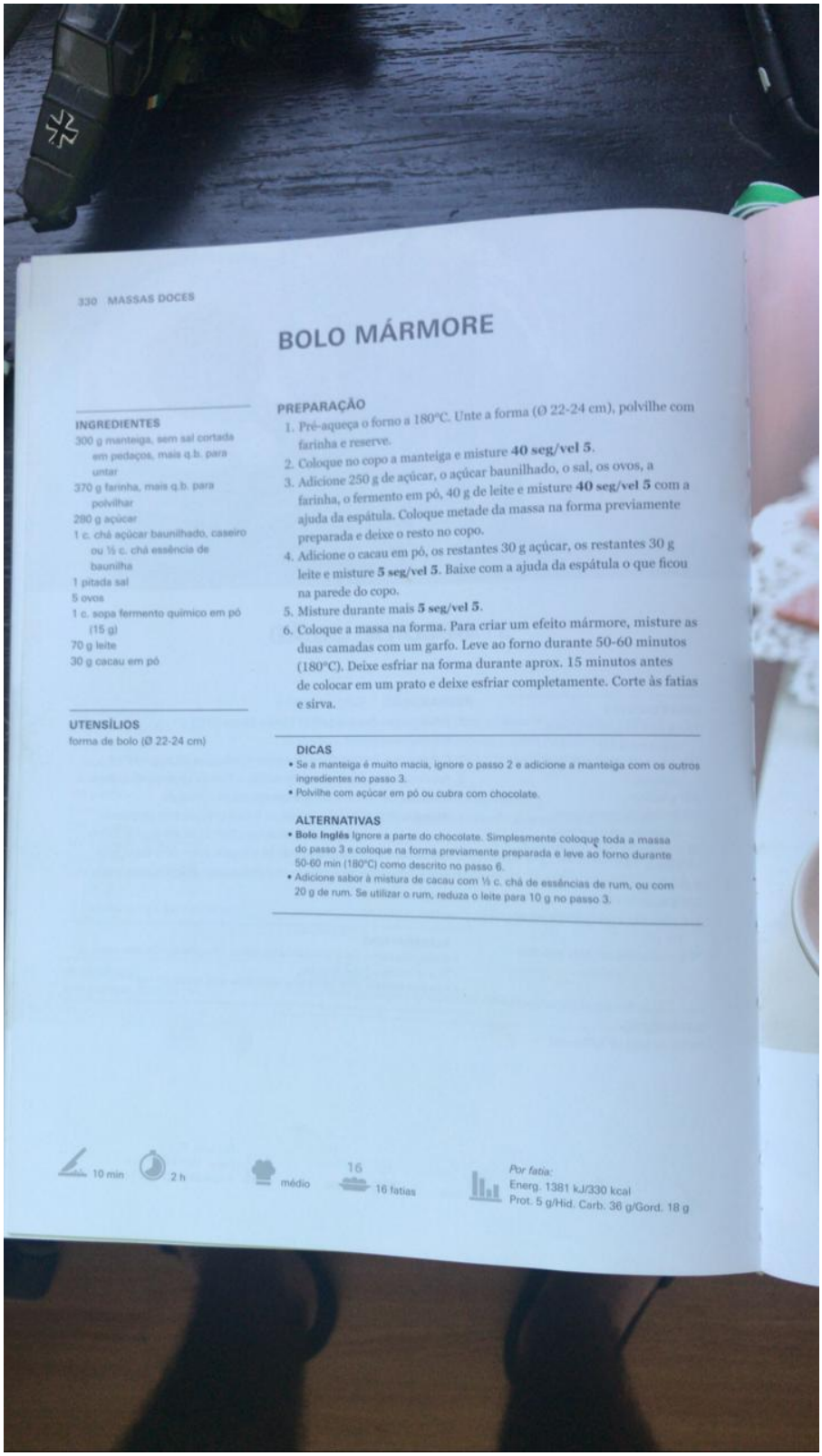
MATEMÁTICA

TRABALHANDO COM RECEITAS



BOLO MÁRMORE

INGREDIENTES

300 g manteiga, sem sal cortada em pedaços, mais q.b. para untar
370 g farinha, mais q.b. para polvilhar
280 g açúcar
1 c. chá açúcar baunilhado, caseiro ou ½ c. chá essência de baunilha
1 pitada sal
5 ovos
1 c. sopa fermento químico em pó (15 g)
70 g leite
30 g cacau em pó

UTENSÍLIOS

forma de bolo (Ø 22-24 cm)

PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte a forma (Ø 22-24 cm), polvilhe com farinha e reserve.
2. Coloque no copo a manteiga e misture **40 seg/vel 5**.
3. Adicione 250 g de açúcar, o açúcar baunilhado, o sal, os ovos, a farinha, o fermento em pó, 40 g de leite e misture **40 seg/vel 5** com a ajuda da espátula. Coloque metade da massa na forma previamente preparada e deixe o resto no copo.
4. Adicione o cacau em pó, os restantes 30 g açúcar, os restantes 30 g leite e misture **5 seg/vel 5**. Baixe com a ajuda da espátula o que ficou na parede do copo.
5. Misture durante mais **5 seg/vel 5**.
6. Coloque a massa na forma. Para criar um efeito mármore, misture as duas camadas com um garfo. Leve ao forno durante 50-60 minutos (180°C). Deixe esfriar na forma durante aprox. 15 minutos antes de colocar em um prato e deixe esfriar completamente. Corte às fatias e sirva.

DICAS

- Se a manteiga é muito macia, ignore o passo 2 e adicione a manteiga com os outros ingredientes no passo 3.
- Polvilhe com açúcar em pó ou cubra com chocolate.

ALTERNATIVAS

- **Bolo Inglês** Ignore a parte do chocolate. Simplesmente coloque toda a massa do passo 3 e coloque na forma previamente preparada e leve ao forno durante 50-60 min (180°C) como descrito no passo 6.
- Adicione sabor à mistura de cacau com ½ c. chá de essências de rum, ou com 20 g de rum. Se utilizar o rum, reduza o leite para 10 g no passo 3.

10 min | 2 h | médio | 16 fatias

Por fatia:
Energ. 1381 kJ/330 kcal
Prot. 5 g/Hid. Carb. 36 g/Gord. 18 g