



### Bolo Mármore

#### Ingredientes:

125g de manteiga à temperatura ambiente  
200g de açúcar  
4 ovos  
100ml de leite gordo ( ou leite evaporado)  
200g de farinha com fermento  
140g de chocolate derretido em banho maria

#### Preparação:

Ligar o forno a 180°.

Bater a manteiga com o açúcar, adicionar as gemas uma a uma, juntar o leite, adicionar a farinha e por fim as claras batidas em castelo, dividir a massa ao meio e juntar a uma das partes o chocolate derretido.

Vai ao forno em forma untada e polvilhada com farinha durante cerca de 30 minutos.