BOLO MÁRMORE DO VATICANO: É FÁCIL DE PREPARAR E O SABOR É IRRESISTÍVEL...

INGREDIENTES

1/2 Xícara de margarina

1 Xícara de chocolate em pó

2 Xícaras de farinha de trigo

1/2 Xícara de leite

1 Xícara de açúcar

5 Ovos

1 Colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Acrescente o fermento e separe a massa em duas vasilhas. Em uma delas acrescente o chocolate em pó. Agora, em uma forma untada, vá intercalando a massa na forma. Primeiro coloque a massa branca, depois a de chocolate, depois um pouco mais da branca. Por fim, leve o Bolo mármore para assar em forno pré aquecido a 180°, leva de 40 a 45 minutos para assar. Quando ele ficar corado é o ponto. Ao ver pela forma você pode não visualizar o efeito mármore, mas ao cortar o bolo será possível.

O Bolo Mármore do Vaticano é especial porque combina o sabor delicado da massa branca com o toque marcante do chocolate. Essa fusão cria um equilíbrio perfeito entre doçura e intensidade, sem ser enjoativo. Além disso, a textura macia e levemente úmida do bolo garante que ele derreta na boca a cada mordida.

Seja para servir no café da tarde, em um brunch ou como sobremesa de um jantar especial, o bolo mármore agrada a todos. Sua aparência sofisticada e seu sabor clássico fazem deste bolo uma escolha certeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16088-bolo-marmore-do-vaticano-e-facil-de-preparar-e-o-sabor-e-irresistivel.html