

## Bolo de mármore



Ingredientes: 200 grama de margarina (derretida)  
200 grama de açúcar  
200 grama de farinha  
1 colher de chá de fermento em pó  
4 unidade de gemas  
4 unidade de claras batidas em castelo  
1 unidade de limão (casca ralada)  
200 grama de chocolate de culinária (em pó)  
1 colher de sopa de manteiga

### Instruções de preparação:

Bata as gemas com o açúcar junto a margarina derretida fria e bata até obter um creme fofo. De seguida, misture a farinha com o fermento e, por último as claras batidas em castelo mexendo debaixo para cima sem bater. Divida a massa em 2 partes iguais: numa misture 100 gramas de Chocolate Culinária em pó e na outra a casca ralada do limão. Barre muito bem uma forma com margarina e polvilhe com farinha e, deite os dois preparados em camadas alternadas. Leve a cozer em forno médio durante cerca de 30 minutos. Depois de cozido deixe arrefecer o bolo. Entretanto prepare a cobertura. Num tacho misture a manteiga com 100 gramas de Chocolate de Culinária em pó. Leve ao lume até começar a borbulhar e estar bem misturado. Cubra o bolo com este creme.

Sugestões Adicionais: