



Bolo de mármore de iogurte e cacau

bolo de mármore de iogurte e cacau

18 min | ★ | Doce

para 16 pessoas

ingredientes

100 g de açúcar

2 gemas

1 dl de óleo Becel

1 iogurte magro natural

2 claras

150 g de farinha

25 g de cacau magro

Becel Cozinha

40 g de cacau magro

1 dl de café forte

1 colher de sopa de
Becel Cozinha

1 colher de sopa de
açúcar

modo de preparação (para 16 porções)

para bolo de mármore de iogurte e cacau

1. Bata o açúcar com as gemas. Junte o óleo Becel e continue a bater. Adicione o iogurte e misture bem.
2. À parte bata as claras em castelo bem firme e adicione-as cuidadosamente ao preparado, alternando com a farinha peneirada. Retire 1/3 dessa massa para outra taça e adicione-lhe o cacau misturando bem.
3. Deite as duas massas em colheradas alternadas, numa forma, untada com Becel Cozinha e polvilhada com farinha.
4. Coza em forno moderado (200 °C). Desenforme para o prato de serviço.
5. Entretanto, dissolva o cacau no café forte, junte a Becel Cozinha e o açúcar e leve a derreter sobre lume brando ou no micro-ondas.
6. Deite sobre o bolo e deixe arrefecer.

Saboroso!