

BOLO ZEBRA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL E DESCOMPLICADO! DELICIOSO!

INGREDIENTES

Massa de cenoura:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 4 ovos;
- 4 cenouras médias;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 3/4 xícara (chá) de óleo de milho;
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha;
- 1/2 xícara (chá) de farinha de amêndoas ou de castanhas;
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó;

Massa de chocolate:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 4 ovos;
- 1 xícara (chá) de leite morno;
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida;
- 2 colheres (chá) de fermento em pó;

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal cheias;
- 1 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó;

MODO DE PREPARO

Para a cobertura coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo e misture até que fique homogêneo e reserve. Para a massa de cenoura coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos. Reserve. Para a massa de chocolate coloque também todos os ingredientes em um liquidificador e bata também por 2 minutos. Para montagem do bolo, em uma assadeira redonda untada e enfarinhada coloque um pouco da massa de cenoura, em seguida coloque um pouco da massa de chocolate. Repita este processo até que finalizem as massas. Leve ao forno quente (160º) por aproximadamente 45 minutos ou até que fique bem dourado. Tire do forno, desenforme e regue com a calda reservada.

<https://areceitadavez.com.br/receita/13039-bolo-zebra-de-liquidificador-facil-e-descomplicado-delicioso.html>