BOLO ZEBRA DA ZÉLIA, MEU BOLO FAVORITO, FICA DELICIOSO!

INGREDIENTES

6 ovos

300 gramas de açúcar

125 ml de água

125 ml de óleo

375 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de chocolate em póBata as claras em neve, acrescente metade do açúcar e bata até ficar firme. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar restante até ficar um creme claro, acrescente a água e bata até espumar.

Acrescente a farinha, o fermento e o óleo, bata até ficar uma massa bem homogênea.

Junte a massa com o suspiro mexendo delicadamente até incorporar.

Divida a massa em 2 tigelas, em uma delas acrescente o chocolate e misture.

Na forma untada e enfarinhada coloque 1 colher cheia de massa branca bem no centro, por cima 1 colher de massa de chocolate, faça assim até terminar as massas. Demora um pouco, mas é onde dá o efeito visual ao bolo.

Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180°, por aproximadamente 50 minutos.

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, acrescente metade do açúcar e bata até ficar firme. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar restante até ficar um creme claro, acrescente a água e bata até espumar.

Acrescente a farinha, o fermento e o óleo, bata até ficar uma massa bem homogênea.

Junte a massa com o suspiro mexendo delicadamente até incorporar.

Divida a massa em 2 tigelas, em uma delas acrescente o chocolate e misture.

Na forma untada e enfarinhada coloque 1 colher cheia de massa branca bem no centro, por cima 1 colher de massa de chocolate, faça assim até terminar as massas. Demora um pouco, mas é onde dá o efeito visual ao bolo.

Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180°, por aproximadamente 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15375-bolo-zebra-da-zelia-meu-bolo-favorito-fica-delicioso.html