

BOLO ZEBRA DA TINA

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

250 g margarina claybom

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 colheres de sopa de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Separar os ovos e bater as claras em ponto de neve.

Bater as gemas, o açúcar, a baunilha e a margarina claybom, até virar um creme.

Juntar aos poucos a farinha e o leite.

Acrescentar o fermento.

E por último, as claras delicadamente.

Separar a massa em duas tigelas.

Em uma delas colocar o chocolate e as 2 colheres de leite.

Untar uma forma redonda de 26 cm.

No centro da forma alternar com duas colheres de sopa as duas massas, uma por cima da outra, até o final.

Demora um pouco, mas este é o truque que dá este efeito especial ao bolo.

No forno preaquecido a 180°C, assar por 45 a 50 minutos.

Testar com palito, saindo sequinho, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28392-bolo-zebra-da-tina.html>