

BOLO ZEBRINHA DA ABIMA

INGREDIENTES

COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional):

1 lata de leite condensado

1 colher das de sobremesa de farinha de trigo peneirada

2 colheres das de sopa de cacau em pó ou achocolatado a gosto

200 g de creme de leite UHT

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Misture bem até dissolver a farinha de trigo no leite condensado.

Junte os ingredientes restante e leve ao fogo misturando constantemente até ponto cremoso. Retire do fogo e reserve.

BOLO:

Bolo: Prepare as massas conforme instruções do fabricante, acrescentando o cacau em pó na massa de chocolate.

No centro de uma forma untada e enfarinhada coloque uma colher bem cheia de massa branca, por cima, sem misturar, coloque uma colher de massa de chocolate. Continue colocando até terminar as massas.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos.

Após totalmente assado retire do forno, deixe esfriar, desenforme e cubra a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31895-bolo-zebrinha-da-abima.html>