

# BOLO ZEBRA COM MASSA SUPER SABOROSA! FACINHO DE FAZER E DELICIOSO!

## INGREDIENTES

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e junte 1/2 xícara de açúcar até ficar com picos bem firmes.

Em uma outra tigela bata as gemas com a outra 1/2 xícara de açúcar e junte a água, batendo até ficar espumoso.

Acrescente o óleo e a farinha, o fermento e o bicarbonato peneirados.

Incorpore as claras em neve delicadamente. Divida a massa em 2 partes, em uma delas junte o chocolate em pó.

Unte e enfarinhe uma fôrma de 24 cm de diâmetro e 5 a 6 cm de altura.

Coloque 1 colher cheia de massa branca bem no centro e, por cima dela, 1 colher de massa de chocolate.

Faça assim sucessivamente, até terminarem as massas.

Mantenha sempre a colherada de massa no centro uma da outra

É isso que dá o efeito zebra ao bolo

Leve ao forno médio (180°), pré-aquecido 10 minutos, por cerca de 50 minutos

Faça o teste do palito, quando sair limpo o bolo estará pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12982-bolo-zebra-com-massa-super-saborosa-facinho-de-fazer-e-delicioso.html>