

# BOLO ZEBRA



## CONFEÇÃO

- Coloque na taça o acessório amassar e coloque o óleo, 250 g de farinha, o açúcar, o leite, os ovos e o fermento. Lançar apenas a primeira parte do programa massas P2. No final do programa, dividir a preparação em duas partes iguais.
- Em uma das duas preparações adicione as restantes 50 g de farinha e o açúcar baunilha. Misturar bem. Na outra preparação, adicionar o cacau em pó e misturar bem para obter uma preparação homogénea.
- Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha. No centro da forma meta 2 colheres de sopa da massa de chocolate. No centro deste primeiro círculo, despeje cuidadosamente uma colher de sopa da massa de baunilha e, em seguida, repita com o restante da massa, alternando a massa de chocolate e de baunilha.
- Leve ao forno cerca de 40 minutos, depende do forno. Verifique com um palito no centro para verificar se está cozido, o palito, deve sair limpo. Desenforme e deixe esfriar sobre uma grelha.
- Pode decorar a seu gosto.
- Receita inspirada de:  
<http://www.cuisinecompanion.moulinex.fr/1-million-de-menus#!/recipe/PRO/240464/gateau-zebre>

## INGREDIENTES

- 300 G FARINHA
- 250 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 120 ML DE LEITE
- 200 ML DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 1 SAQUETA AÇÚCAR BAUNILHA
- 1 PACOTE DE FERMENTO EM PÓ
- 25G DE PÓ DE CACAU SEM AÇÚCAR