Descarga todas las recetas en www.azucardecolores.es
o en Facebook: Azúcar de colores

BIZCOCHO CEBRA

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de aceite
- 250 gr de leche
- 300 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas grandes de cacao en polvo

PASOS A SEGUIR

- Mezclar los huevos con en azúcar, añadir el aceite y mezclar, añadir la leche y mezclar, añadir la harina junto con la levadura y mezclar
- Dividir la masa en 2 partes iguales y añadirle a una de ellas el caco en polvo
- Ir poniendo una cucharada de cada masa en el centro del molde, una encima de la otra, hasta terminar ambas masas
- Hornear 40 min a 170º (Aire)

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN+ 40 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

* Nota: En un molde más pequeño y más alto queda más bonito el efecto cebra