



Bolo Marmorizado de Canela

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-marmorizado-de-canela

Aproveite um momento de deleite e saboreie cada este bolo marmorizado de canela. Sua textura é macia e sabor irresistível, é uma verdadeira obra de arte culinária que promete encantar seu paladar e alegrar seus momentos à mesa.

Bolo Marmorizado de Canela

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 1/2 xícara de chá de [açúcar demerara](#)
- 200 ml [leite](#)
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 3/4 de xícara de chá de [farinha de arroz](#)
- 3/4 de xícara de chá de [farinha de aveia](#)
- 3/4 de xícara de chá de [polvilho doce](#)
- 1 colher de sopa de [canela](#) em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de [cacau em pó](#) 100%

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e o sal até obter uma mistura líquida.
2. Adicione gradualmente as farinhas de arroz, aveia, polvilho e a canela, batendo bem até formar uma massa homogênea.
3. Incorpore o fermento em pó com uma espátula.
4. Em um recipiente separado, misture bem 1/3 da massa com o cacau em pó.
5. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje a massa de canela e por cima coloque a massa de cacau.
6. Com uma espátula, mescle delicadamente as massas para criar um efeito marmorizado.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 25 a 30 minutos.
8. Desenforme o bolo e sirva.

Veja também:

Separamos [5 receitas de bolo muito rápidas](#). Confira!