

## Bolo Mesclado com Beterraba

### Ingredientes:

1 xícara (chá) de Manteiga s/sal  
Meia xícara (chá) de Cacau em pó  
8 Gemas  
8 Claras em neve  
3 xícaras (chá) de Leite  
4 xícaras (chá) de Farinha de trigo  
2 colheres (sobremesa) de Fermento em pó  
½ xícara (chá) de Açúcar demerara  
1 xícara (chá) de Açúcar mascavo  
½ xícara (chá) de Aveia flocos finos  
Meia xícara (chá) de beterraba ralada



### Preparo:

1. Na batedeira, bater as claras em neve e reservar.
2. Bater o leite com a beterraba no liquidificador até desmanchar toda a beterraba e reservar.
3. Na batedeira, bater as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo.
4. Acrescentar o leite batido, a aveia e misturar um pouco.
5. Acrescentar a farinha de trigo peneirada aos poucos e bater.
6. Dividir a massa em duas partes.
7. Em uma das partes misturar o cacau em pó.
8. Dividir as claras em neve e acrescentar nas massas delicadamente.
9. Misturar uma colher de fermento em cada massa.
10. Untar uma assadeira redonda e colocar colheradas da massa, uma sobre a outra, alternando as cores, até terminar as massas.
11. Levar ao forno médio 180°C, pré aquecido, por 30 minutos ou até colocar um palito e este sair limpo (o centro do bolo fica alto e racha).