

Babka "zebra"



Autor: **zjkrol**
Przepisów: **44** Ocena: **1103**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 2szklanki
- cukier, 1 szklanka
- jajka, 4 sztuki
- olej, 4 łyżki
- woda, 4 ł łyżki
- ocet1, 1 1/2 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- cukier waniliowy, 1 mała torebka
- kakao, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielić od białek dodać szczyptę soli ubić.Pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy,kolejno po jednym żółtku,wodę olej,ocet,mąkę proszek do pieczenia.Dokładnie wymieszać.
- 2 Podzielić na 2 części do jednej dodać kakao-wymieszać.
- 3 Tortownicę wysmarować i posypać tartą bułką.Na środek tortownicy wlewać po 2 łyżki ciasta ciągle w to samo miejsce zaczynając od białego.
- 4 Piec w temperaturze 180 stopni około 50 minut.ostudzić posypać cukrem pudrem.SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: