

babka zebra



Autor: **rusty_fork**
Przepisów: **94** Ocena: **1860**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 i 1/2 szkl. mąki pszennej
- 1/2 szkl. oleju
- 5 jaj
- 3/4 szkl. cukru
- 1 szkl. napoju gazowanego pomarańczowego
- 2 łyżki kakao
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wysmaruj formę masłem i obsyp bułką tartą. Ubij pianę z białek, a gdy będzie już bardzo sztywna dodać partiami cukier i żółtka. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia- po kilka łyżek, wlać olej, napój gazowany i dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Podzielić ciasto na 2 części. Do jednej dodać kakao i wymieszać, a do drugiej dodać 2 łyżki mąki pszennej. Nagrząć piekarnik do 180 stopni. Ciasto nakładać do formy przemiennie. Piec około 50-60 min, zachowując zasadę tzw. suchego patyczka.



Twoje notatki do przepisu: