

Babka – zebra



Autor: **Camilla24**
Przepisów: **164** Ocena: **694**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Jajka – 6 szt
- Mąka pszenna – 2,5 szkl
- Cukier – 1 szkl
- Olej- 3/4 szkl
- Woda gazowana – 3/4 szkl
- Proszek do pieczenia – 2,5 łyżeczki
- Kakao słodkie – 3 łyżki
- Mąka pszenna – 2 łyżki
- Cukier puder
- tłuszcz
- Bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka wbić do miski, ubić wsypując powoli cukier aż do uzyskania gęstej puszystej masy. Następnie dodajemy na przemian : 2 łyżki mąki wymieszane z proszkiem, trochę wody gazowanej, 2 łyżki mąki z proszkiem, trochę oleju.....i tak do wyczerpania składników. Kiedy składniki dobrze się połączą, dzielimy ciasto na pół, do jednej dodajemy kakao, do drugiej mąkę pszenną. Formę keksową smarujemy margaryną i posypujemy cienko bułką tartą. Wylewany ciasto na przemian do formy, i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170st i pieczemy około godziny. Po przestudzeniu ciasta posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: