

# Babka – zebra

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

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## 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: