

Ciasto zebra



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **104** Ocena: **1513**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 5 jajek
- szklanka cukru
- cukier waniliowy
- szklanka oleju
- szklanka wody gazowanej
- 3 szklanki mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki mąki pszennej

Sposób przygotowania:

1 WYKONANIE:

Całe jajka (w temp. pokojowej) ubijamy z cukrami na białą i puszystą masę. Wlewamy stopniowo wodę oraz olej. Krótco miksujemy. Trzy szklanki mąki przesiewamy z proszkiem, dodajemy po łyżce do ciasta i delikatnie mieszamy szpatułką, aż do wyczerpania mąki. Ciasto przelewamy do 2 identycznych misek.

do 1 części ciasta wsypujemy 2 łyżki mąki, do 2 miski- 2 łyżki kakao. Delikatnie mieszamy. Spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia.

Na środek nakładamy 2 łyżki jasnego ciasta a na to 2 łyżki ciemnego. Robimy tak do wyczerpania ciasta.

Pieczemy 20 minut w 160 st. C (górze dół), po tym czasie ustawiamy na 180 st. C i jeszcze pieczemy przez 40 minut.

Ciasto studzimy w uchylonym piekarniku. Smacznego :)

Przepis na tortownicę o śr. 22 cm.

Twoje notatki do przepisu: