

Zebra



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2442**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- cukier, 150g
- cukier wanilinowy, 1 opak.
- Mąka pszenna, 500g + 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 2,5 łyżeczki
- oliwa z oliwek, 250g
- bezbarwna oranżada, 250g
- kakao, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cukier i cukier wanilinowy zelmeć na puder.
- 2 Rozgrzać piekarnik do temperatury: 150 stopni (termoobieg); 160 stopni (bez termoobiegu). Tortownicę o średnicy 24 cm wysmarować masłem.
- 3 Do miski wbić jajka i ubijać je cukrem na puszysty krem.
- 4 Do masy wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, przesianą przez sito. Wlać oliwę i oranżadę po czym zmiksować na jednolitą masę.
- 5 Ciasto podzielić na 2 równe części. Do jednej dodać przesiane 2 łyżki mąki. Wymieszać łyżką.
- 6 Do drugiej części dodać przesiane kakao i również wymieszać.
- 7 Do formy wlewać na przemian po 3 łyżki ciasto ciemnego i jasnego, zaczynając od jasnego.
- 8 Wstawić do piekarnika na 55 - 60 minut. Sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest upieczone.
- 9 UWAGI: Zamiast oliwy możemy dać olej słonecznikowy lub rzepakowy.
- 10 Przepis pochodzi z książki "Słodkie inspiracje" wydanej przez Vorwerk, został przeze mnie nieco zmieniony.

Twoje notatki do przepisu: