

zebra



Autor: **anatomia**
Przepisów: 9 Ocena: 76



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 5, jajek
- 1.5 szklanki cukru
- 2.5 szkl maki
- 1 szklanka oleju
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szkl wody
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 białka ubić z cukrem a potem powoli dodawać olej, żółtka, cukier waniliowy, wodę, mąkę z proszkiem, żeby się ładnie łączyło. ciasto (lejące ale nie rzadkie) podzielić na 2 części
- 2 do jednej dodać 3 łyżki dobrego ciemnego kakao, a do drugiej 3 łyżki mąki
- 3 chochla do zupy (najprościej) wlewać ciasto na środek blachy, najefektowniej na tortownicę, lub prostokątną ale kroić w kostki.
- 4 po upieczeniu i ostygnięciu posypać cukrem pudrem
- 5 180 °C ok 50-60 min. po 45 minutach sprawdzić patyczkiem i dopiec ewentualnie chwilę

Twoje notatki do przepisu: