

# Ciasto - Zebra

Przepis dodany przez użytkownika zabusixD



## Super ciasto w śmieszne paski - a la zebra :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

### Potrzebne składniki:

- oranżada - 1 szkl.
- oliwa - 1 szkl.
- mąka - 2,5 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 5 szt.

### Przydatne akcesoria:

miska, łyżka, łyżeczka

### Etapy przyrządzania:

#### 1. Składniki:

- \* 1 szklanka białej oranżady
- \* 1 szklanka oliwy
- \* 2,5 szklanki mąki + 2 łyżki
- \* 1 szklanka cukru
- \* 5 jajek
- \* 2 łyżki kakao
- \* 2 łyżeczki proszku do pieczenia (z czubkiem)
- \* 1 cukier waniliowy

Przepis:  Jajka utrzeć z cukrem (zrobić kogiel mogiel), potem dodawać na przemian mąkę (wymieszaną z proszkiem do pieczenia), oranżadę i oliwę - około 3-4 zmiany.

Po wymieszaniu podzielić masę na dwie równe części - do jednej części dodać 2 łyżki mąki, a do drugiej kakao. Masy wlewać na przemian (po około 3 łyżki) do tortownicy wysmarowanej uprzednio masłem i posypanej bułką tartą.

Piec około 1,5 godziny w temperaturze 150 stopni C.

### Jak podawać?

Na ozdobnym talerzyku, najlepiej z kawą.