

Ciasto - Zebra

Przepis dodany przez użytkownika zabusiauxD



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.