

Zebra

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



Super ciasto. Jest pyszne i bardzo łatwe nawet dla początkujących.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biała oranżada - 1 szkl.
- oliwa - 1 szkl.
- mąka - 3+2 łyżki szkl.
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 5 szt.
- kakao - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Jajka utrzeć z cukrem (zrobić kogel mogel), 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 godziny w temperaturze 160 stopni C przez 15 min, a następnie 180 st. Pod koniec planowanego czasu ciasto sprawdzić patyczkiem, jeśli będzie suchy można odstawić do wystudzenia.