

## Kolorowe ciasto



### TETALICHA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2,5 szklanki
<b>cukier</b>	1,5 szklanki
<b>olej</b>	1 szklanka
<b>kisiel</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>kako</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka ubijamy z cukrem. Dodajemy do nich olej ciągle miksując. Proszek łączymy ze szklanką wody oraz mąką. Dodajemy do masy jajecznej i mieszamy
- KROK 2 ciasto dzielimy na 3 części. Do jednej dodajemy 3 łyżki mąki, do drugiej 3 kakao, a do 3 dodajemy kisiel ( ja dodałam brzoskwinowy gdyż takim dysponowałam. Wylewamy nablachę wyłożoną papierem kolejno masy. Ja jeszcze je troszkę wymieszałam:0]
- KROK 3 pieczemy w piekarniku rozgrzanym w temp 180 stopni przez około 45 minut.