

ślimak

ZIABELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżki
cukier	2 szklanki
kakao	5 łyżek
woda letnia	1 szklanka
olej	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku podgrzewamy wodę do temperatury 60 stopni. Nad garnkiem kładziemy miskę, do której wrzucamy jajaka z cukrem. Ubijemy na jednolitą masę.
- KROK 2 Następnie wlewamy olej i przegotowaną wodę, dalej ubijając mikserem
- KROK 3 Dodajemy mąkę oraz proszek do pieczenia. Mieszymy.
- KROK 4 Dzielimy ciasto na 2 części do jednej dodajemy 2 łyżki mąki
- KROK 5 do drugiej czekoladę
- KROK 6 na formę wylewamy na przemienne ciasto czarne i białe
- KROK 7 następnie pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 50 minut
- KROK 8 ciasto można posmarować czekoladą i ozdobić bakaliami