

## Zebra



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>cukier</b>               | 1,5 szklanki |
| <b>mąka</b>                 | 0.5 kg       |
| <b>kakao</b>                | 3 łyżki      |
| <b>oranżada</b>             | 1 szklanka   |
| <b>olej</b>                 | 1 szklanki   |
| <b>cukier waniliowy</b>     |              |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 3 łyżeczki   |
| <b>jajko</b>                | 5            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z pół kila mąki odejmujemy 3 łyżki, reszta miesza z proszkiem do pieczenia. Jajka ucieramy z cukrem, a następnie dodajemy do mąki i dalej ucieramy. Następnie dodajemy olej (pomału), na koniec dodajemy oranżadę. Ciasto dzielimy na 2 części, do jednej dodajemy pozostałe 3 łyżki mąki a do drugiej kakao. Wlewamy ciasto na przemian, raz białe raz ciemne. Pieczemy