

Zebra



KATHYLAPOZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4-5 sztuk
cukier	1,5 szklanki
olej	1 szklanka
mleko	0,5 szklanki
mąka tortowa	2,5-3 szklanek
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kakao	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw zmiksować jajka z cukrem na jednolitą masę.
2. Dodać olej i mleko. Miksować.
3. Wsypać mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Wymiksować na jednolitą masę.
4. Masę podzielić na 2 części. Do jednej z nich wsypać kakao i zmiksować.
5. Formę wysmarować margaryną, posypać mąką lub kaszą manną. Masy wylewać na przemian na środek formy. Zaczekać aż masa równomiernie wypełni formę.
6. Piec w temperaturze 180st.C przez 30-40 minut.