

Ciasto zebra



CYNAMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

woda gazowana	1,5 szklanki
1 koska Kasi	250 gram
mąka pszenna	3 szklanki
cukier	1 szklanka
jajko	6 sztuk
kakao	3 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie

Dodatkowo

mąka	3 łyżki
-------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasię rozpuszczam w rondelku.

Mąkę łączę z proszkiem do pieczenia oraz cukrem waniliowym.

W drugiej misce ucieram jajka z cukrem do uzyskania jasnej masy. Następnie dodaje do niej partiami (na przemian) mąkę, wodę gazowaną (dzięki niej ciasto będzie bardziej puszyste) oraz rozpuszczone masło.

Powstałą masę dzielę na dwie równe części. Do jednej dodaję kakao a do drugiej 3 łyżki mąki. Każdą część dokładnie mieszam.

Tortownicę o średnicy 27cm smaruję masłem i posypuję mąką. Każdą masę wlewam na przemian niewielkimi porcjami na sam środek tortownicy aż obie masy się skończą.

Tak przygotowane ciasto wstawiam do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na 1 godzinę i 5-10 minut. Po godzinie sprawdzam patyczkiem czy ciasto się upiekło.

