

Zebra z sokiem truskawkowym



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	1,5 szklanki
mąka pszenna	2,5 szklanki
mąka pszenna	3 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
olej	3/4 szklanki
sok truskawkowy	3 łyżki
woda	1/2 szklanki
kakao	2 łyżki
zapach waniliowy	kilka kropel
cukier puder	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Jajka ubijamy z cukrem i proszkiem do pieczenia. Stopniowo dosypujemy mąkę (2,5 szklanki), ciągle miksując. Wlewamy zapach waniliowy. Kończymy ubijanie i wlewamy olej, mieszamy drewnianą łyżką do połączenia składników. Tak samo robimy z wodą z sokiem truskawkowym. Ciasto dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy 3 łyżki mąki, do drugiej kakao. Obie delikatnie mieszamy łyżką. Na wyłożoną papierem do pieczenia tortownicę wlewamy dwie łyżki jasnej masy, następnie na środek dwie łyżki ciemnej masy i na przemian aż do wyczerpania.
- KROK 2** Pieczemy w 170°C przez 50 minut. Po wyjęciu z piekarnika dekorujemy cukrem pudrem.

