

ZEBRA



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka	2,5 szklanki
cukier	2 szkalnki
oranżada	1 szklanka
olej	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić pianę z białek, gdy będzie sztywna dodać cukier i żółtka, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wlać olej, oranżadę, olejek (kilka kropel) i wszystko wymieszać. Podzielić ciasto do 2 naczyń na równe części. Do jednej wsypać kakao, do drugiej 2 łyżki mąki. Do wysmarowanej tłuszczem blachy wlewać ciasto na środek łyżka białego ciasta i w sam jego środek łyżka ciemnego ciasta i tak na przemian. Ciasto samo się rozleje i wypełni blachę. Piec w średnio rozgrzanym piekarniku aż będzie puszyste.