





Piaskowa Zebra

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 15 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- wiśnie koktajlowe - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka utrzeć na pianę, dodając cukier i cukier waniliowy.
2. Ciągłe ucierając dodać jajka.
3. Mąkę zmieszać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Przesiać, połączyć z Kasią.
4. Ciasto podzielić na 2 części, jedną zmieszać z kakao.
5. Formę wyłożyć papierem do pieczenia, wypełnić warstwą białego ciasta, zrobić rowek, włożyć warstwę ciemnego ciasta i dalej układać warstwami.
6. Wstawić ciasto do piekarnika.
7. Po wyjęciu udekorować wiśniami koktajlowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl