
 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- olej - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mak - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasie, cukier, żółtka zmiksować, dodać 2 szklanki mąki, 6 łyżek oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.
2. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z ciastem.
3. Ciasto podzielić na 3 części: - do jednej dodać 0,5 szklanki maku i aromat migdałowy - do drugiej dodać 2 łyżki kakao - do trzeciej dodać 1 łyżkę mąki.
4. Do keksówki najpierw wlewamy ciasto z makiem, przez środek robimy rowek, wlewamy ciasto z kakaem, znów robimy rowek i wlewamy ciasto białe.
5. Pieczemy ok. 50 minut w temperaturze 170 °C.
6. Po upieczeniu polewamy polewą czekoladową.