



# Zeberka

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- oranżada - 0.5 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- ciemne kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:



60 minut



160 °C



## Sposób przygotowania:

1. Margarynę Kasię rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu, daję do przestygnięcia.
2. Mąkę przesiewam z proszkiem do pieczenia.
3. Jajka utrzeć na puch z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym.
4. Potem dodajemy na przemian zmieszana mąkę, margarynę rozpuszczoną i oranżadę.
5. Następnie masę dzielę na pół i do jednej dodaję kakao, miksuję.
6. I wlewam do okrągłej małej tortownicy (daję tylko papier do pieczenia na spód) i po 3 łyżki raz jasnej masy i na nią raz ciemnej i tak, aż skoczą mi się masy. Pieczemy ok. 60 min. w temp. 160°C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)