





przepisy.pl

## Zebra (pyszna i bez oranzady)



### Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 2.5 szklanki
- olej - 0.75 szklanek
- woda - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- kakao - 3 łyżki

 0 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Zmiksować jaja z cukrem, dodać mąkę, olej i wodę oraz proszek do pieczenia.
2. Masę podzielić na dwie równe części.
3. Do jednej dodać 3 łyżki kakao, do drugiej 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Wymieszać.
4. Na wysmarowaną Kasią i wysypaną bułką tartą tortownicę wylewać partiami ciasto - 2 łyżki ciasta "ciemnego", potem 2 łyżki jasnego i tak na przemian.
5. Piec w temperaturze 175 st. przez 40 minut. Zawsze się udaje. jak wystygnie, można zrobić polewę czekoladową: 3 łyżki cukru, 1 łyżka Kasi, 1 łyżka kakao i 2 łyżki mleka - zagotować mieszając.
6. Na gotową polewę posypać orzeszki lub wiórki kokosowe.

---

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)