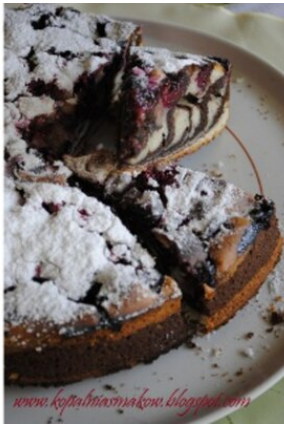






przepisy.pl

Zebra z wiśniami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka krupczatka - 3 szklanki
- olej - 1 szklanka
- oranżada - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- wiśnie z kompotu - 500 gramów
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wiśnie odsączyć. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę.
2. Trzy łyżki mąki odłożyć. Resztę mąki dodać do masy jajecznej wraz z proszkiem do pieczenia, oranżadą i olejem. Zmiksować na jednolitą masę.
3. Ciasto podzielić na 2 równe części. Do jednej dodać odłożoną mąkę, a do drugiej kakao.
4. Na środek natłuszczonej i wysypanej bułką tartą torownicy wylewamy na przemian po 2 łyżki ciasta ciemnego i jasnego.
5. Na wierzchu ułożyć wiśnie. Piec około 45-55 min. w temperaturze 170 stopni.
6. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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