





Zebra

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do rondelka i rozpuść.
2. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia.
3. Jaja utrzyj z cukrem na puch, potem dodawaj na przemian mąkę, oranżadę i rozpuszczoną Kasię.
4. Powstałą masę podziel na dwie równe części.
5. Do jednej dodaj dwie łyżki kakao, do drugiej dwie łyżki mąki i wymieszaj.
6. Tortownicę posmaruj Kasią i obsyp mąką. Masy wlewaj na przemian małymi porcjami, na środek tortownicy o średnicy 22 cm, aż do wyczerpania składników. Piecz około 60 minut w 160 st.C.

Składniki:

ciasto

- oranżada - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

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