



„Zebra”

Przepis na pasiasty przysmak

Do ciasta potrzebne będą:

jajka



Przygotuj połowę ilości. Ile to będzie?

Brawo! Potrzeba 5 jajek



Cukier. Przygotuj 1 szklankę i jeszcze pół szklanki oraz 1 opakowanie cukru wanilinowego:



Mąka. Potrzeba jej tyle:



1 szklanka oleju i 1 szklanka wody gazowanej:



Oddziel białka od żółtek. Białka wlej do dużej miski:



Do białek wsyp szczyptę soli. Ubijaj mikserem na gęstą pianę. Poproś kogoś dorosłego o pomoc.



Wiesz, jak sprawdzić, czy piana jest już wystarczająco sztywna? Spójrz ;) Jeśli piana nie wypada, to jest dobra ;)



Do piany dodaj cukier i dalej ucieraj.
Następnie wlej żółtka i wymieszaj masę:



Następnie do masy dodaj mąkę wymieszaną z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia:



Do powstałej gęstej masy wlej olej i dokładnie wymieszaj całość:



A teraz wlej wodę gazowaną i znowu dokładnie wszystko wymieszaj:



Powstałą masę podziel na dwie części:



**Do jednej wsyp
dwie duże łyżki
mąki.**



**A do drugiej wsyp
dwie duże łyżki
kakao.**

Dwie masy gotowe.
Czas przygotować
blaszkę lub
tortownicę na ciasto.



Wykładaj masę na środek blaszki. Zdecyduj w jakiej kolejności to zrobisz. Może to będzie jakiś rytm? Na przykład: 3 łyżki ciemnej masy, 3 łyżki białej masy...



Gotowe ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (górnego). Ciasto będzie się piekło przez około 1 godzinę.



Po upieczeniu. Nasza zebra wygląda tak:





JESTEŚMY BARDZO CIEKAWE,
JAKIE PASKI MA TWOJA? ;)

SMACZNEGO!