




Orzechowa zebra

 tulipan


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

jaja - 4 szt.

olej - 200 ml

cukier puder - 30 dag

kakao - 3 łyżka

orzechy włoskie (mielone lub bez) - 20 dag

woda przegotowana - 1 szklanka

proszek do pieczenia - 3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ucieram z cukrem, po czym miksuję z mąką, orzechami, proszkiem, olejem i szklanką zimnej wody. Dzielę na 2 części- jedną mieszam z kakao, a drugą z 3 łyżkami mąki. Do wąskiej formy nakładam na przemian warstwę ciasta ciemnego i jasnego. Piekę ok 1 godz. w temperaturze 180 st C.