



ZEBRA

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- jaja - 5 szt.
- olej - 1 szklanka
- woda przegotowana - 1 szklanka
- mąka pszenna 2 szklanki + - 2 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- bułka tarta do wysypania formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodawać stopniowo olej, dodać i wmieszać pozostałe składniki. Ciasto podzielić na dwie równe części. Do jednej dodać 2 łyżki kakao, do drugiej dodatkowo 2 łyżki mąki. Tortownicę o średnicy 24-26 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia i wysypać bułką tartą.

Na środek formy nakładać na przemian po 2 łyżki ciemnego i jasnego ciasta (ma się stopniowo rozlewać). Piec ok. 1 godziny w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. Pod koniec pieczenia sprawdzić patyczkiem czy jest już gotowe.