

Świąteczna zebra lukrowana



Autor: **Joasia100**
Przepisów: 52 Ocena: 716

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka pszenna 2 szklanki
- cukier 1 i 1/2 szklanki
- woda gazowana 3/4 szklanki
- olej 3/4 szklanki
- proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki
- 5 jaj
- 3 czubate łyżeczki kakao (+ 2 łyżki mąki)
- cukier puder 150 g
- woda lub sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić, jak będą sztywne to po trochu dodawać cukier i wodę gazowaną. Później po jednym żółtku zmieszonym z proszkiem do pieczenia, potem wmieszać mąkę. Rozdzielić na 2 części - do jednej dodawać kakao do drugiej resztę mąki. W foremce wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą kłaść ciemne i jasne ciasto warstwami. Piec 45-50 minut w 180 stopniach. Sprawdzić patyczkiem czy będzie suchy,
- 2 LUKIER: do przesianego cukru pudru dodawać po łyżce wody lub soku cytrynowego aż lukier będzie zawiesisty i gęsty. Polać upieczone ciasto. SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: