

Szybkie ciasto dwukolorowe.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **192** Ocena: **3303**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- -Mąka pszenna - 2,5 szklanki
- -Olej - 2/3 szklanki
- -Cukier - 3/4 szklanki
- -Jajka - 5 szt
- -Kakao decomoreno -2 łyżki
- -Kwasek cytrynowy - 0,5 łyżeczki
- -Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- -Cukier puder - do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
Stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz olej i kwasek cytrynowy.
Miksować wszystkie składniki ok 3 minuty, aż dobrze się połączą.
- 2 Połowę masy przełożyć do drugiego naczynia.
Do pozostałej dodać kakao i dokładnie wymieszać.
- 3 Do formy (35x12 cm) wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą przelać jasne ciasto, a następnie ciemne.
- 4 Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stopni, przez około 45 minut.
Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.
SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: