

Zebra



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- cukier – 1 szklanka
- jajka – 5 sztuk
- aromat waniliowy Gellwe – kilka kropel
- mąka pszenna – 2 szklanki
- olej sojowy – 1 szklanka
- woda – 1 szklanka
- kakao extra ciemne Gellwe – 2 łyżki
- proszek do pieczenia Gellwe – 2 łyżki
- budyń śmietankowy Gellwe – 1 opakowanie

Sposób przygotowania

- 1 Jajka utrzyj z cukrem. Nie przestając ucierać dodaj mąkę, proszek do pieczenia Gellwe i budyń śmietankowy Gellwe.
- 2 Następnie dolej olej i wodę. Całość bardzo dokładnie wymieszaj na jednolitą masę.
- 3 Podziel na połowę i do jednej części dodaj kakao Gellwe.
- 4 Tak przygotowane dwu kolorowe ciasta wlej na środek blaszki wysmarowanej olejem i wysypanej bułką tartą na przemian po pięć łyżek ciasta jasnego i ciemnego.
- 5 Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C do momentu próby „suchego patyczka”.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Zebra



Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g