# 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