

## Babka zebra

### Składniki:

5 jajek

2,5 szklanki mąki (2 łyżki odłożyć)

1,5 szklanki cukru

1 szklanka oleju rzepakowego

1 szklanka wody

2 łyżki kakao

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli



### Wykonanie:

Białka jaj ubijamy na sztywno z cukrem. Następnie dodajemy olej cienkim strumieniem, przesianą mąkę, proszek do pieczenia, szczyptę soli, a na koniec wlewamy szklankę wody. Miksujemy, aż wszystkie składniki się połączą.

Ciasto dzielimy na dwie części. Do jednej wsypujemy 2 łyżki mąki, a do drugiej 2 łyżki kakao. Dokładnie mieszamy.

Keksówkę o wymiarach około 12 x 30 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wzdłuż keksówki na środku, wylewamy na przemian równy pasek ciasta (po 3-4 łyżki), białego i ciemnego ciasta. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 170°C pieczemy przez około 50 minut, do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu i wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

