

Zebra kolac (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta (sobne temp.)
- 1 šoljamleka (sobne temp)
- 1 šoljaulja
- 2 šoljebrašna
- 3 kašikekakaa
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 šoljašecera

Priprema

Kalup prvo premazati uljem i posuti brašnom. Izmiksirati jaja sa šećerom, dodati mleko i ulje.

U posebnoj ciniji pomešati brašno, prašak za pecivo, vanilin i postepeno uz lagano mešanje mikserom dodati ulupanoj masi. Potom podeliti masu na 2 dela. U jedan staviti kakao prah (izmutiti ga prehodno sa 3 kašike kipuće vode), a drugi ostaviti da bude beo.

Staviti 3 kašike bele mase na sredinu kalupa pa preko nje 3 kašike braon mase i ako dok ne potrošite. Nije potrebno razmazivati po kalupu, samo će se rasiriti! Ubaciti kalup u zagrejanu rernu na 180 C i peci oko 35-40 minuta.

Savet