**Dzień Zebry świętuj na słodko!**

**Mało kto wie, że 31 stycznia przypada Dzień Zebry, a jednak jest takie święto! Trudno nazwać je popularnym i bardzo poważnym. Zapewne celebrują je głównie pracownicy ZOO i maluszki w przedszkolach (jest dzień kota, to dlaczego zebra ma być poszkodowana?). Każda okazja, nawet ta z kalendarza świąt nietypowych, jest dobra, by podać bliskim coś pysznego. Dlatego…**

Dzisiaj polecamy przepis, jak krok po kroku upiec pyszną zebrę – ciasto, rzecz jasna! Przenikające się fale kakaowego i jasnego ciasta tworzą charakterystyczne pasy, imitujące wzór z grzbietu sympatycznego zwierzęcia. I tak, jak nie ma dwóch identycznych zebr, bo każda ma inny układ pasów na ciele, tak każde ciasto wychodzi inne! Przepis jest szybki i nieskomplikowany. Warto wypróbować!



**Szybka zebra**

**Składniki:**

3 łyżki kakao

4 jaja

150 g mleka

175 g masła

1 opakowanie [ciasta jogurtowego Delecta](http://delecta.pl/ciasta/duza-blacha-ciasto-jogurtowe,prod,16,53.php)

**Sposób przygotowania:**

**Krok 1.** Odmierz wszystkie składniki. Masło roztop i ostudź.

**Krok 2.** W wysokim naczyniu wymieszaj jaja z mlekiem, dodaj roztopione masło i zawartość opakowania ciasta jogurtowego. Miksuj na najwyższych obrotach przez 4 minuty.

**Krok 3.** Podziel ciasto na 2 części. Do jednej z nich dodaj kakao i zmiksuj.

**Krok 4.** Dwa rodzaje ciasta układaj naprzemiennie w foremce (dużej keksówce 35 cm lub okrągłej tortownicy). Ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 160−170˚C i piecz około 40−45 minut. Gotowe oprósz cukrem pudrem.

\*\*\*

**Informacja bazowa o produkcie Delecta**



**Ciasto jogurtowe Delecta z linii Duża Blacha** zawiera naturalny jogurt. To propozycja dla całej rodziny lub wielu przyjaciół. Przygotujesz je szybko z dodatkiem podstawowych składników, które zawsze są w domu (jaja, masło, jogurt). Duża porcja pozwala otrzymać ok. 1 kg gotowego wypieku. To doskonała baza do kulinarnych eksperymentów - ciasto można przekładać kremami, konfiturami, dekorować polewą, cukrem pudrem. Podawać w postaci babeczek czy z owocami (brzoskwinie lub jabłka pokrojone w cienkie plasterki układa się na wierzchu ciasta przed pieczeniem).

Producent: Bakalland S.A.

Cena det.: ok. 7 zł /opakowanie 640 g.