






Ingrediente

Oua - 4 buc
Zahar brun - 10 linguri
Ulei de floarea soarelui - 10 linguri
Faina alba 000Praf de copt - 1 plic
Zahar vanilat - 1 plic
Esenta de vanilie - 10 mililitri
Sare iodata - 5 grame
Cacao - 1 lingura

 60 de minute  7 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se bat albusurile cu putina sare. Cand incep sa se intareasca ca la bezea, se adauga zaharul, galbenusurile, uleiul si, la sfarsit, faina cu praful de copt si esenta de vanilie.
2. Se pune intr-o tava tapetata cu hartie de copt jumatate de compozitie si in cealalta compozitie se adauga o lingura cacao si se amesteca bine apoi se adauga si ea in tava. Cu ajutorul unei linguri se formeaza cercuri ca sa se amestece putin cele 2 compozitii. Se lasa la cuptor 40 minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>