**Пирог «Зебра»**



Делала по такому рецепту:

* **3 яйца**
* **1 стакан сахара**
* **1 стакан кефира**
* **1 ч.л. соды**
* **2 стакана муки**
* **3 ст. ложки какао**
* **ванилин**

**1.** Взбить яйца с сахаром.
**2.** Затем добавить все остальные ингредиенты
и еще раз взбить.
**3.** Делим тесто пополам. В одну часть высыпаем какао
и перемешиваем.
**4**. Форму смазать раст. маслом.
В центр формы наливаем 2 ст. ложки белого теста.
**5.** В центр белого теста наливаем 2 стол. ложки темного теста.

Теперь зубочисткой делаем 5 полосок -
проводим от середины к бортикам.

Теперь проведем зубочисткой между этими
полосками, но в другом направлении - от
бортиков к центру.


Выпекать при 180 С 30 минут. Ставим в заранее
разогретую духовку. Духовку не открывать!
Готовность проверять зубочисткой.