

## Кекс «Зебра»

### Вам понадобится

Мука	350 г
Сахар	180 г
Сливочное масло	100 г
Сметана	200 г
Яйцо	3 шт.
Разрыхлитель	4 г
Какао-порошок	30 г
Ванильный сахар	по вкусу
Щепотка соли	

### Приготовление

- 1 В отдельной емкости взбить размягченное масло с сахаром до пышной консистенции. По одному добавить яйца и сметану, продолжая взбивать.
- 2 Добавить просеянную муку с разрыхлителем и щепоткой соли. Тесто должно получиться не слишком густым, без комочек.
- 3 Разделить тесто на 2 равные части. В одну добавить какао-порошок и хорошо перемешать

**4** Смазать чашу мультиварки маслом. В центр чаши налить 2–3 ст. л. светлого теста, затем сверху – 2–3 ст. л. шоколадного. Повторять, пока не израсходуется всё тесто. Так образуются концентрические круги.

**5** Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час 30 минут.

## Кекс «Зебра»