

www.SztukaKulinarna.pl

Murzynek I

ilość porcji **15** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	margaryna	
25	dkg	cukier	
3	szt	jajko	
3	łyżki	kakao	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	szt	cukier waniliowy	
5	łyżki	woda	

Przepis Margarynę, 3 łyżki wody i cukier wymieszany z kakao umieścić w garnku i podgrzewać na małym ogniu do rozpuszczenia składników. Otrzymaną masę gotować 3 min. Odlać 0.5 szkl. masy na polewę, resztę ostudzić. Do ostudzonej masy dodać 2 łyżki wody, żółtka i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 50 min. w umiarkowanie gorącym piekarniku. Masę przeznaczoną na polewę lekko podgrzać i rozsmarować na ostudzonym cieście. Składniki

20 dkg (1 szkl.) mąki, 25 dkg margaryny, 25 dkg (1 szkl.) cukru, 3 jaja, 3 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 5 łyżek wody tłuszcz i bułka tarta do formy