

## www.SztukaKulinarna.pl

### Murzynek II

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	margaryna	
35	dkg	cukier	
3	szt	jajko	
3	łyżki	kakao	
4	łyżki	woda	
3	łyżki	wódki	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
		bakalie	
1	szt	cukier waniliowy	lub esencja zapachowa,

Przepis Masło, cukier, kakao i wodę gotować 5 min. (od momentu zagotowania). Przystudzić i dodać żółtka, zapach oraz alkohol. Odląć 0.5 szklanki na polewę. Do reszty dodać mąkę i proszek do pieczenia. Starannie wymieszać łyżką. Na koniec dodać pianę z białek. Ciasto przelać do foremki wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 40 - 50 min. Przystudzone ciasto poleć polewą i obsypać obranymi, pokrojonymi w paski migdałami.

Składniki

30 dkg (1.5 szkl.) mąki, 25 dkg margaryny lub masła, 35 dkg (1.5 szkl.) cukru, 3 jaja, 3 łyżki kakao, 3 - 4 łyżki wody, 3 łyżki wódki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, bakalie, cukier waniliowy lub esencja zapachowa tłuszcz i bułka tarta do formy