

## CIASTO CZEKOLADOWE - MURZYNEK



### REMPRZEM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>woda</b>	5 łyżek
<b>cukier</b>	1 i 1/2 cukru
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>mąka</b>	1 i 1/2 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić w rondelku, dodać wodę, 1,5 szklanki cukru i 3 łyżki kakao - zagotować i ostudzić. Odstawić 1/2 szklanki na polewę ciasta po upieczeniu.

Oddzielamy żółtka od białek, z białek ubijamy pianę.

Resztę składników mieszamy i wyrabiamy ciasto - dodajemy do całości ubita pianę.

Wszystkie połączone składniki wlewamy na formę do pieczenia i pieczemy w temp. 180 st. około 45 minut. Sprawdzamy patyczkiem czy jest gotowe.

Możemy dodać do ciasta rodzynki lub orzechy.

Upieczone ciasto polewamy odstawioną masą kakaową lub cukrem pudrem

Smacznego