

Ciasto murzynek



OLKAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
cukier	1 szklanka
olej	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	5 łyżek
margaryna	1/3 kostki
mąka	3 szklanki
woda	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Jajka wybijam do naczynia. Jajka ucieram za pomocą miksera do momentu kiedy będą puszyste. Jajka łączę z cukrem (2 łyżki odkładam). Całość dokładnie mieszam, po czym dodaję olej.
- KROK 2** Do masy dodaję na koniec mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia.
- KROK 3** Następnie dodaję 3 łyżki kakao i całość mieszam. Masę przelewam do formy, wyłożonej na dnie papierem do pieczenia i piekę w piekarniku nagrzanym do 190C przez 40 minut. Następnie ciasto studzę.
- KROK 4** W rondlu gotuję wodę i dodaję cukier. Całość mieszam do momentu, kiedy cukier się rozpuści. Następnie dodaję kakao. Całość energicznie mieszam za pomocą łyżki. Następnie dodaję margarynę.

Polewę mieszam do momentu połączenia się składników, po czym ją studzę.

- KROK 5 Gęstniejącą polewę nakładam na ciasto. Polewę rozsmarowuję na całej powierzchni. Ciasto pozostawiam do zastygnięcia polewy.
- KROK 6 Następnie kroję je na porcje i nakładam na talerz.