

## księżyce



### MARTALOBOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	15 dkg
<b>cukier</b>	15 dkg
<b>margaryna</b>	15 dkg
<b>kakao</b>	3 łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>rum</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka z cukrem utrzeć na puszystą masę, dodając utartą margarynę. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao. Ubić pianę z białek i dodać do ciemnej masy. Wylać na posmarowaną tłuszczem blachę dużą, włożyć do piekarnika i upiec. Następnie posmarować całe ciasto lukrem - wycinać szklanką księżyce, lub foremkami.

Lukier: składniki rozetrzeć razem