

Murzynek



ASIENKA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Masa kakaowa

margaryna	1 kostka
woda	1 szklanka
cukier	2 szklanki
kakao	4 łyżki

Lista składników

jajko	4 szt
mąka	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olejek migdałowy	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Roztapiamy margarynę z wodą ,cukrem i kakao.Gotujemy kilka minut na wolnym ogniu i studzimy masę.Odlewamy pół szklanki na polewę.
- KROK 2 Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia.Dodajemy żółtka oraz olejek migdałowy..Białka ubijamy osobno.
- KROK 3 Dolewamy wystudzoną masę i miksujemy.Do zmiksowanej masy dodajemy ubita pianę i mieszamy łyżką.Wylewmy na blaszke np tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia.Pieczemy w 180 stopniach ok 30 minut.Pozostawiamy jeszcze potem w piekarniku przez 10 minut.Polewmy polewą po ostudzeniu.