

Murzynek mocno kakaowy



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|--------------|
| masło lub margaryna | 1 kostka |
| mleko | 0,5 szkl |
| cukier | 1,5 szkl |
| jajko | 4 szt |
| mąka | 2 szkl |
| kakao | 4 łyżki |
| proszek do pieczenia | 1 łyżka |
| wiórki kokosowe | do posypania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło z cukrem i kakaem oraz mlekiem rozpuszczam w garnuszku na gładką masę. Ok 2/3 masy odlewam do miseczki.
- KROK 2 Do osobnej miski wsypuję mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia (przesiewam na sicie), dodaję rozpuszczoną wcześniej i ostudzoną masę, kakao i wszystko dokładnie mieszam. Białka należy oddzielić od żółtek i ubić je na sztywną masę. Stopniowo dodaje po jednym żółtku ciągle mieszając. Na koniec dodaję ubite białka i delikatnie mieszam wszystkie składniki.
- KROK 3 Ciasto piekę w keksów-ce przez ok 45-50 min w temperaturze 180 stopni, albo do "suchego patyczka".
- KROK 4 Gdy ciasto lekko ostygnie polewam pozostałą masą kakaową i posypuję wiórkami kokosowymi. Smacznego:)