

## Murzynek serowy



### WAFELEK2601



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	2 łyżki
<b>margaryna</b>	5 dkg
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>ser biały</b>	25 dkg
<b>masło</b>	5 dkg
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>grysik</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 1/2 łyżeczki
<b>mąka</b>	1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Uwaga - przepis na małą blaszkę - 23x23 cm. Wodę, margarynę, cukier i kakao przełożyć do rondelka i zagotować. Ostudzić. Dodać mąkę, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 2 żółtka a na koniec ubitą pianę z 2 białek. Dokładnie wymieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 2** Ser zmielić. Masło, cukier puder i żółtka utrzeć, stopniowo dodawać ser, potem pianę z białek, grysik i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia.
- KROK 3** Kiedy wszystkie składniki się połączą, łyżką kłaść na wzór szachownicy ciasto serowe na ciemnym cieście.

KROK 4 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec około 30-40 minut.

KROK 5 Ostudzić i podawać.