

Murzynek z kremem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	3 1/3 szkl
kakao	3 łyżki kopiaste
jajko	3 szt
masło lub margaryna	1 kostka
powidła	ok5 łyżek
mleko	ok 1 1/2 szkl
cynamon	1 łyżeczka z czubkiem
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka z czubkiem
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem:

budyń śmietankowy	2 op
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	3-4 łyżki
masło	1 kostka

sok z cytryny

Dodatki:

wiórki kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękką margarynę zmiksować z cukrem i jajkami. Dodać powidła a następnie mąkę z kakao, cynamonem i proszkiem do pieczenia a także mleko w którym jet rozmieszana soda. Przekładamy do przygotowanej dużej blaszki i pieczemy do suchego patyczka ok 50 min w 180 stopniach.

Ciasto wystudzić i przekroić na dwa blaty.

W części mleka rozmieszać mąkę, budynie i cukier. Ugotować na pozostałym mleku i wystudzić.

Zmiksować z masłem i dodać do smaku sok z cytryny.

Dolny blat posmarować większą częścią masy budyniowej, przykryć drugim blatem i zasmarować pozostałą masą.

Zasypać wiórkami kokosowymi.