

## Murzynek z makiem



**ALEKSANDRA55**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**2 niecałe szkl. mąki**

**1/2 szkl. zmielonego maku**

**po 25 dag cukru i masła**

**6 jajek**

**cukier waniliowy**

**2-3 łyżeczki proszku do pieczenia**

**cukier puder**

**olej** 3 łyżki

**kakao** 3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić, dodać cukier, kakao i olej. Dolać 1/3 szklanki wody, mieszać, podgrześć. Masę przestudzić, stopniowo mieszając dodać żółtka, mak, mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Zmiksować, po czym wszystko delikatnie (!) i starannie wymieszać z pianą z białek. Przełożyć ciasto do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy. Piec 45-50 minut w tem. 180 st.C. Wystudzonego murzynka posypać cukrem pudrem (można też poleć go lukrem lub polewą).