

Murzynek z Bitą Śmietaną i Białą Czekoladą



MARCIN6369



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1
SZKLANKA MLEKA	1/2
szklanki cukru	2
łyżki kakao	4
mąka - szklanki	2
proszek do pieczenia łyżka	1
śmietana 30% 1/2 litra	1/2
biała czekolada	1/2 kostki
jajko	4
cukier puder	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, mleko, cukier, kakao podgrzać do całkowitego rozpuszczenia. Odląć pół szklanki na polewę. Po wystudzeniu dodać mąkę, proszek, żółtka i przyprawy. Wymieszać i dodać ubitą pianę z białek.

Przełożyć ciasto do foremki i upiec w średnio nagrzanym piekarniku.

W tym czasie gdy piecze się ciasto ubijamy śmietaną z 1/2 szklanką cukru pudru dodając drobno posiekaną białą czekoladę.

Gdy ciasto wystygnie przekroić i przełożyć ciasto kremem w środku oraz na zewnątrz na górnej części ciasta.

Smacznego !

