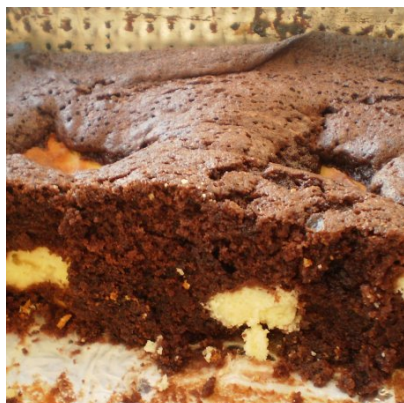


Murzynek z kopkami sera



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 szt
cukier	1,5 szkl.
woda	6 łyżek
kakao	2 łyżki
mąka	2 szkl.
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
jaja	4 szt
ser	
ser	70 dag
cukier puder	1 szkl.
budyń waniliowy	5 dag
margaryna	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, wodę i kakao włożyć do garnka i roztopić, następnie wystudzić. Potem dodać do tego 2 szklanki mąki i proszek do pieczenia oraz żółtka i wszystko to zmiksować. Pod koniec dodać pianę ubitą z białek. Wylać to na formę i zrobić ser.

Ser:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodać cukier waniliowy, następnie dokładać stopniowo ser, następnie budynie. Wszystko razem dokładnie utrzeć i łyżką wkładać ser na ciasto kopkami. Piec ok 50 min.