

KAKAOWE CIASTO



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
margaryny	1 łyżka
cukru	20 dkg
mąki	25 dkg
mleko	1 szklanka
kakao	3 łyżeczki
Starta skórka cytrynowa	
proszku do pieczenia	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z łyżką margaryny, cukrem, mąką, szklanką mleka i kakaem. Dodać startą skórkę z cytryny oraz 3 łyżeczki proszku do pieczenia. Piec w dobrze natłuszczonej i obsypanej tartą bułką formie biszkoptowej, albo w tortownicy, w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu można przekroić i przełożyć dżemem, następnie z wierzchu polukrować.