

Murzynek z orzechami włoskimi



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	0,5 szklanki
margaryna	1 kostka
kakao	2 łyżki
cukier	2 szklanki
jajko	4 sztuki
mąka pszenna	2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy włoskie	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Palnę, mleko, kakao oraz cukier zagotowujemy dokładnie mieszając. Po zagotowaniu odlewamy z tego pół szklanki przeznaczoną na polewę. Białka z 4. jaj ubijamy. Do reszty (przestygniętej!!) dodajemy pozostałe składniki (łącznie z żółtkami). Na samym końcu dodajemy orzechy. Przelewam do dwóch foremek. Ciasto pieczemy w 180 stopniach przez ok. 40 minut. Po wyjęciu polewamy polewą.