

Murzynek z winem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
jajko	4 szt
masło	25 dkg
cukier	2 szk
kakao	4 łyżki
woda	0,5 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
wino białe wytrawne	100 ml
orzechy włoskie	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować masło z cukrem dodać kakao, wodę i ponownie zagotować. Odląć 0, 5 szkl masy a resztę ostudzić. Do zimnej masy dodać mąkę z proszkiem, żółtka, wino, orzechy i wymieszać. Na końcu dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać wylać do tortownicy i piec w 160 st 40 min, sprawdzić patykiem. Zimne ciasto poleć odłożoną polewą (o, 5 szkl).