

księżyce



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
cukier	15 dkg
margaryna	15 dkg
kakao	3 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	1 szklanka
rum	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka z cukrem utrzeć na puszystą masę, dodając utartą margarynę. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao. Ubić pianę z białek i dodać do ciemnej masy. Wylać na posmarowaną tłuszczem blachę dużą, włożyć do piekarnika i upiec. Następnie posmarować całe ciasto lukrem - wycinać szklanką księżyce, lub foremkami.

Lukier: składniki rozetrzeć razem