

Murzynek



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	20 dag
mąka tortowa	25 dag
jajko	5
kakao	2 łyżi
masło	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski włożyć masło ,cukier i ucierać ,wbijając kolejno po jednym jajku. Wsypać mąkę ,proszek do pieczenia i razem utrzeć.Ciasto wyłożyć na blachę .

Krem:

kostka masła ,1 szklanka kwaśnego mleka ,szklanka cukru pudru .Masło lub margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę i dodać po łyżeczce mleka i ucierać.

POLEWA:

3 łyżki wody ,4 czubate łyżeczki cukru ,2 łyżki kakao .0.3 kostki margaryny .Zagotować cukier z wodą ,dodać kakao i odstawić ,włożyć margarynę i rozmieszać .Gdy przestygnie polać nią ciasto.