

Murzynek z polewą kakaową



AGATKAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
cukier	1 szklanka
kakao (takie do gotowania)	3 łyżki
mąka tortowa	1 szkl+ 1 łyżka
bakalie	wg uznania
proszek do pieczenia łyżka	2 łyżeczki
jaja	3 szt
masło	4 łyżki
śmietana	4 łyżki
cukier	4 łyżki
kakao (takie do gotowania)	4 łyżki
woda	5 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę + szkl. cukru + 5 łyżek wody + 3 łyżki kakao - roztopić i ostudzić.

Do tej masy dodać szklankę i łyżkę mąki, bakalie (ja daję rodzynki), 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 3 całe jajka (wcześniej ubić białka). Wymieszać i wlać do natłuszczonej i obsypanej bułką tartą tortownicy. Piec w 180 stopniach około 40 minut.

Polewa która nie twardnieje i jest zawsze pyszna:)

4 łyżki masła + 4 łyżki śmietany + 4 łyżki cukru + 4 łyżki kakao - mieszać w rondlu, rozpuścić całkowicie. NIE WOLNO TEGO ZAGOTOWAĆ !!!!

Smacznego

