

# Murzynek

Autor: **klabisia2**Przepisów: **2** Ocena: **46**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3/4 kostki margaryny
- 2 szklanki maki pszennej
- 2 szklanki cukru
- 4 jajka
- 4 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Wiórki kokosowe, rozdrobnione orzechy lub inna posypka

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuścić.  
Kakao rozrobić w 1/2 szklance wody (ja dodaje troszkę więcej wody i więcej kakao, jest ciemniejsze i bardziej wilgotne), wlać do margaryny, wsypać cukier, zagotować. Wystudzić.
- 2 Po przestudzeniu dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i na samym końcu ubite białka. Delikatnie wymieszać.

Wlewamy ciasto do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką formy (30cmx20cm) lub tortownicy.

Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika (180 stopni) i piec w tej temperaturze przez 30-45 min.

Upieczone i wystudzone ciasto, polewamy polewą czekoladową i posypujemy dowolną posypką.



- 3 Przepis na polewę  
1/4 kostki margaryny  
1/2 szkl cukru  
1/4 szkl wody  
4 łyżki kakao

Margarynę rozpuścić dodać cukier oraz kakao rozrobione 1/4 szkl wody, gotować aż zgęstnieje.

Twoje notatki do przepisu: