

Murzynek



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: 67 Ocena: 514

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 4 łyżki kakao
- szklanka mleka
- 3/4 szklanki oleju
- 2/3 szklanki cukru
- 2 szklanki mąki
- po jednej łyżeczce sody oczyszczonej i proszku do pieczenia
- mały słoiczek powideł śliwkowych (około 6-7 łyżek)

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier i olej i wszystko razem miksujemy do rozpuszczenia cukru. Następnie dodajemy mleko oraz powidła i ponownie wszystko mieszamy.
- 2 W osobnej misce łączymy mąkę, kakao, proszek i sodę. Suche składniki przesypujemy do miski z mokrymi i sprawnie wszystko razem łączymy. Gotowe ciasto przekładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 180 stopniach przez około 50 minut. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto już się upiekło.

Gotowy murzynek można udekorować polewą czekoladową, cukrem pudrem lub przełożyć kremem.



Twoje notatki do przepisu: