

Murzynek

Autor: **IBIZA71**Przepisów: **6** Ocena: **26**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cukier, 2 SZKL.
- margaryna, 1 KOSTKA
- kakao, 6 ŁYŻECZEK
- woda, 0,5 SZKL.
- cukier waniliowy, 1 OPAKOWANIE
- mąka tortowa, 2,5 SZKL.
- proszek do pieczenia, 2 ŁYŻECZKI (PEŁNE)
- Jaja, 5 SZT.
- bakalie, 20 DAG.

Sposób przygotowania:

- 1 ZAGOTOWAĆ ;2 szkl. cukru,1 margarynę,6 łyżeczek kakao,0,5 szkl. wody,1 opakowanie cukru waniliowego .ODLAĆ 0,5 szkl. masy na polewę.Resztę masy wystudzić.
- 2 Do wystudzonej masy DODAĆ; 2,5 szkl. mąki ,2 łyżeczki proszku do pieczenia, 5 całych jaj, bakalie. ZMIKSOWAĆ wszystko do pojawienia się pęcherzyków powietrza. PRZEŁOŻYĆ do formy wyłożonej papierem do pieczenia. PIEC w 200 stopniach przez 45-50 min.

Twoje notatki do przepisu: