

# Murzynek KRASULA z polewą czekoladową i serkiem-Prosty przepis!



Autor: **mangiare**  
Przepisów: **166** Ocena: **1562**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Na ciasto używamy szklanki o pojemności 200 ml
- mąka tortowa 4 szklanki
- cukier 2 szklanki
- mleko 2 szklanki
- soda oczyszczona 2 łyżeczki
- kakao ciemne bez cukru 2 czubate łyżki
- olej roślinny 1/2 szklanki
- jajka 2 sztuki
- na masę serową
- serek z wiaderka 300 ml
- margaryna 100 ml
- cukier 50 g
- jajka 2
- cukier waniliowy 15 g
- opakowanie polewy czekoladowej 1

## Sposób przygotowania:

- 1 Masa serową, margarynę utrzeć z cukrem dodać żółtka ucierając następnie dodajemy serek, białka ubić na sztywną pianę i wymieszać z masą serową.
- 2 Na ciasto, wszystkie składniki wsypujemy do większej miski, kolejność dowolna, wszystko to miksujemy 5 minut do połączenia się składników. Formę o rozmiarach 24 na 40 wkładamy papierem do pieczenia. Wylewamy nasze ciasto na to rozkładamy kulkami naszą masę serową. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180 stopni funkcja góra, dół i pieczemy na środkowej półce przez 60 minut. Po 50 minutach przykrywamy ciasto papierem do pieczenia. Pamiętajmy, że każdy piekarnik inaczej piecze. Tak wygląda po upieczeniu. Ciasto jak ostygnie polewamy polewą czekoladową.
- 3 Zapraszam do obejrzenia filmiku na moim kanale na Youtube.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: