

# Murzynek mocno czekoladowy



Autor: **Maudie**  
Przepisów: **361** Ocena: **12301**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Czekolada mleczna, 100 g
- Miękkie masło, 150 g
- jasny cukier brązowy, 300 g
- kakao ciemne, 75 g
- Mąka pszenna, 150 g
- jajka, 4
- soda, 1 łyżeczka
- wanilia (ekstrakt), 2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę pokruszyć w grubsze kawałki.
- 2 Roztopić masło na malutkim ogniu, dodać cukier, kakao i dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia i dodać mąkę z sodą. Wymieszać. Powstanie bardzo mocno gęsta masa (i taka ma być). W osobnym naczyniu leciutko rozkłócić jajka, dodać do nich wanilię i dodać do masy. Dokładnie wymieszać wszystko łyżką a na końcu dodać pokruszoną czekoladę.
- 3 Wylać na małą blaszkę (u mnie ok 23x23) Piec ok 25 - 35 min w temp 200 st.
- 4 Murzynek powinien urosnąć a potem lekko opaść:) Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: