

Murzynek w mojej wersji.

Autor: **Docherro**Przepisów: **836** Ocena: **16272**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Docherro | Smaker

Składniki:

- Mąka 4 szkl.
- Cukier 1/5 szkl.
- Jajka 4szt.
- Margaryna Kasia lub masło 1 kostka
- Kakao 4 łyżki
- Olejek migdałowy 1 op.
- Dżem truskawkowy słoiczek lub usmażone jabłka 1/2 litra
- Mleko 2 szkl.
- Pr.do pieczenia 3 łyżeczki ,cukier waniliowy opakowanie
- Rodzynki 20dkg
- Śliwki suszone 8 szt.
- NA POLEWĘ
- kakao 3 łyżki
- Masło 1/4 kostki
- Cukier 9 łyżek
- Woda gorąca 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, mleko, cukry i kakao rozpuścić na gorąco, zagotować i wystudzić. Do zimnego dać jajka, mąkę, pr.do pieczenia, olejek dżem lub jabłka i zmiksować. Dodać rodzynki i pokrojone śliwki, wszystko zmiksować. Masę wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, dać do nagrzanego piekarnika i piec w 180st. około 1 godz. Trzeba sprawdzać patyczkiem czy ciasto jest gotowe.
Wystudzone ciasto poleć polewą.
Cukier, masło i kakao rozpuścić dodać wodę i zagotować. Ciepłą polewą rozsmarować na cieście.

Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: