

Murzynek z orzechami



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5602

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- ---- Składniki na ciasto:
- 200 gr masła (82%)
- szklanka cukru
- pół szklanki wody
- 3 łyżki kakao
- 4 jajka
- 2 szklanki mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki orzechów włoskich
- ---- Składniki na polewę :
- 6 łyżek kakao
- 6 łyżek cukru
- 6 łyżek wody
- 3 łyżki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, cukier, wodę i kakao zagotowujemy w garnku i gotujemy ok 10 minut co chwilę mieszając po czym studzimy. W międzyczasie prażymy orzechy na suchej patelni. Do wystudzonej masy dodajemy jajka i mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i mieszamy. Można to zrobić mikserem na wolnych obrotach ja jednak wolę mieszać ręcznie. Dodajemy orzechy, mieszamy i całość wlewamy do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką keksówki. Pieczemy ok 40 minut w 180oC (do tzw."suchego patyczka")
- 2 Polewę przygotowujemy z zagotowania i do tego czasu częstego mieszania składników na polewę.

Gotowego murzynka polewamy polewą i posypujemy drobno poszatkowanymi kilkoma orzechami włoskimi.

Jeszcze tylko kawka i ... :)

Twoje notatki do przepisu: