

murzynek z orzechami



Autor: **pascal**
Przepisów: 5 Ocena: 885



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kostka margaryny
- 4 łyżki masła
- 4 łyżki kakao
- 1 1/2 szklanki cukru
- 5 jajek
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- skórka z cytryny
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 6 łyżek kwaśnego dżemu
- 1 szklanka orzechów włoskich
- 1 3/4 szklanki maki
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 W rondlu zagotować, ciągle mieszając margarynę, mleko, kakao i cukier. Pozostawić do wystygnięcia. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, orzechy posiekać, cytrynę sparzyć i zetrzeć skórkę. Do wystudzonej masy kakaowej dodać po kolei żółtka, mąkę, cukier waniliowy, skórkę cytrynową, proszek, dżem i orzechy - miksować. Na końcu dodać ubite białka i dokładnie wymieszać. Piec w 180 stopniach ok. 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: