

wegańskie ciasto Murzynek

Autor: **everyn**

Przepisów: 9 Ocena: 332



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 2,5 szklaki
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- gorzkie kakao, 5 łyżek
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- Olej słonecznikowy, 3 łyżki
- woda, ok 2 szklanki, zależnie od konsystencji
- masło roślinne na polewę, 2 łyżki
- cukier na polewę, 1 łyżka
- gorzkie kakao na polewę, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę, cukier, cukier waniliowy, kakao, proszek do pieczenia wrzucamy do miski. dodajemy olej i powoli wlewając wodę miksujemy lub mieszamy ręcznie - ewentualnie powstałe grudki nie mają znaczenia - po wypieczeniu ciasto i tak smakuje doskonale. "ciasto" ma mieć konsystencję trochę podobną do naleśnikowego - lejącą się.
- 2 przygotowaną masę wlewamy do formy - obojętny kształt :) forma nie musi być natłuszczona, taka ilość oleju wystarczy by ciasto nie przywarło. pieczemy w piekarniku uprzednio rozgrzanym do 180-200 stopni C. wystarczy 35-40minut. jeśli masy jest mniej wystarczy krótszy czas pieczenia, najlepiej sprawdzić patyczkiem przed wyjęciem czy ciasto nie przywiera.
- 3 polewa: w rondelku rozpuszczamy masło, cukier i dodajemy kakao, cały czas mieszając. polewamy nią ciasto. można dodać wiórki kokosowe lub posypkę kolorową do dekoracji

Twoje notatki do przepisu: