

Czekoladowa karpotka



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **259** Ocena: **1196**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka tortowa 1 szklanka
- Margaryna 1/2 opakowania
- Jajka kurze 4 szt
- Woda 1/2 szklanki
- Czekolada gorzka 1/2 tabliczki
- Krem karpotka 1 op.
- Mleko 1 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować ,dodać margarynę,gdy się rozpuści wsypać mąkę i energicznie mieszając chwilę gotować,aby powstała jednolita masa.Odstawić do wystudzenia.



- 2 Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej,dodać do masy.



- 3 Do całości dodać 4 jajka i ucierać aż powstanie jednolite ciasto. Piekarnik rozgrzać do 190 stopni. 2 blaszki 25x34 cm wysmarować tłuszczem. Ciasto podzielić na 2 części i umieścić w blaszce.



- 4 Wstawić do piekarnika i piec 25 min., pamiętając że przez 15 minut nie wolno otwierać piekarnika gdyż ciasto może się nie udać.



- 5 Ciasto wystudzić. Krem przygotować w/g przepisu na opakowaniu. Położyć jedno ciasto wyłożyć na niego krem, przykryć drugim. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem.



- 6 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: