

murzynek, bardzo lekki, mokry



Autor: **monia_i_ania**
Przepisów: **23** Ocena: **1197**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- margaryna, 1,5 kostki
- cukier, 1,5 szkl
- woda, 6 łyżek
- kakao, 4 łyżki
- mąka, 1,5 szkl
- Jaja, 4 szt
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wrzucamy margarynę, cukier, wodę i kakao. Ciągłe mieszając doprowadzić do zagotowania. Wystudzić.
- 2 Po wystygnięciu dodać dodać 4 żółtka. Wymieszać. Z powstałej masy odlać 3/4 szklanki.
- 3 Do reszty masy dodać przesianą przez sito mąkę z proszkiem do pieczenia. Przygotować z pozostałych białek sztywno ubitą pianę i dodać ją do masy delikatnie mieszając łyżką (nie miksujemy).
- 4 Wlewamy masę do wysmarowanej i obsypanej bułką lub kaszą manną formy i pieczemy w temp. 160 - 180 stopni przez ok. 40 - 50 min.
- 5 Ciepłe ciasto wyciągamy z formy na deskę i dekorujemy tą częścią masy, którą odlaliśmy do szklanki. Pozostawiamy do ostygnięcia. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: