

Murzynek ze śliwkami

Autor: **pyszotki-pl**Przepisów: **42** Ocena: **432**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 350g mąki pszennej
- 220g cukru
- 5 jajek
- 200g margaryny zwykłej
- 3 łyżki oleju
- 80ml wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50g kakao
- opakowanie cukru waniliowego
- ok 500g śliwek (jak chcemy w dużej blaszce zrobić a nie w keksowej to śliwek można dać więcej – tak żeby zapełnić wierzch ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka wkładamy margarynę, wsypujemy cukier i kakao, dodajemy olej i wodę. Wszystko podgrzewamy do rozpuszczenia i połączenia się składników cały czas mieszając. Nie musi się zagotować. Zdejmujemy z ognia do wystudzenia.
- 2 Gdy masa przestygnie dodajemy żółtka i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia oraz cukier waniliowy. Wszystko dokładnie mieszamy trzepaczką.
- 3 Na koniec białka ubijamy na sztywno i przekładamy do masy czekoladowej. Wszystko delikatnie mieszamy trzepaczką. Ciasto przelewamy do foremki keksowej wyłożonej papierem lub wysmarowanej masłem i wysypanej mąką. Na wierzchu układamy pokrojone w ćwiartki lub połówki wypestkowane śliwki. Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez ok. godzinę (do suchego patyczka), funkcja góra/dół. Moja blaszka ma 35/12cm i ciasto ładnie wyrosło ponad brzegi foremki. Do mniejszej nie radzę przelewać, ponieważ ciasto może nam uciec. Można przelać do kwadratowej foremki.

Smacznego :) Zapraszam na blog www.pyszotki.pl



Twoje notatki do przepisu: