Murzynek  
smak dzieciństwa

Witam. Oto przepis na ciasto murzynek. Zanotujcie przepis w zeszycie i jeśli macie takie możliwości, to proszę spróbować upiec ciasto w domu i pochwalić się zdjęciem. Oczywiście po powrocie do szkoły na zajęciach także będziemy piec i degustować murzynka. Pozdrawiam

|  |
| --- |
| Składniki: |
| * 25 dag margaryny * 1/2 szklanki mleka lub wody * mniej niż 2 szklanki cukru * 4 łyżki kakao * 4 jaja * 2 szklanki mąki * 1 łyżka proszku do pieczenia |
| Przygotowanie: |
| Margarynę, mleko, cukier, kakao podgrzać do całkowitego rozpuszczenia. Następnie masę gotować na małym ogniu przez 3 minuty, od czasu do czasu mieszając. Odlać pół szklanki na polewę. Masę przestudzić.   Po wystudzeniu dodać żółtka i wymieszać łyżką. Potem dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wymieszać i zmiksować przez chwilę do uzyskania gładkiej masy. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i dodać do ciasta. Całość delikatnie wymieszać.   Przełożyć ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o śr. 24 - 25 cm i piec w temperaturze 175 stopni C przez 60 minut (bez wcześniejszego nagrzewania piekarnika). Przestudzić i polać pozostawioną polewą czekoladową. Poczekać do zastygnięcia.   Smacznego! |