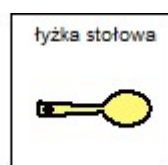
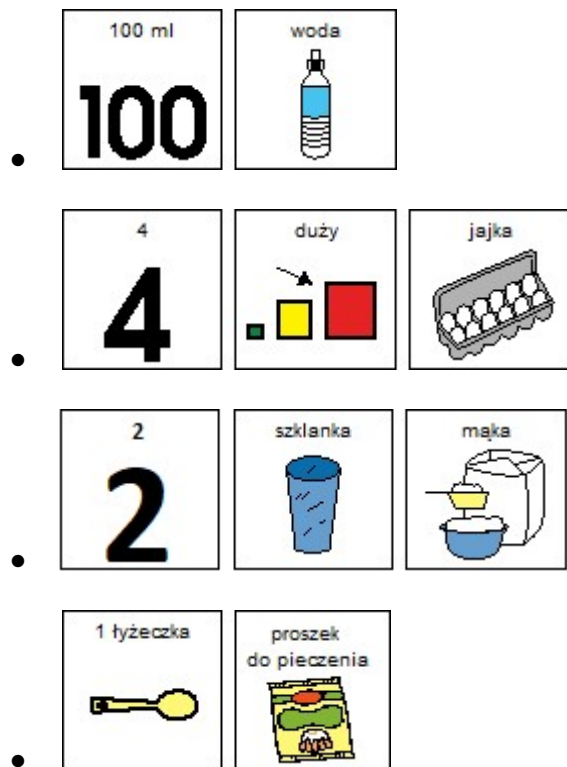


Przepis na ciasto MURZYNEK



Potrzebne produkty:





No to do dzieła ;)

1. W rondelku rozpuszczamy masło (możemy zastąpić je margaryną).

2. Do rozpuszczonego masła dodajemy kolejno: cukier, cukier waniliowy, kakao, wodę, całość dokładnie mieszamy za pomocą łyżki. Gotujemy na małym ogniu (nie doprowadzamy do wrzenia) ciągle mieszając, aż do uzyskania kremowej konsystencji.

3. Białka jaj ubijamy na sztywną pianę.

4. Do ubitych białek dodajemy żółtka, mąkę, proszek do pieczenia oraz wystudzoną masę z rondelka. Całość delikatnie mieszamy, aż do połączenia się wszystkich składników.

5. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy masłem i wlewamy do niej ciasto. My przygotowaliśmy tortownicę w kształcie serducha;) Wstawiamy do rozgrzanego do 180°C-190°C piekarnika. Pieczemy ok. 40 minut.

6. Po wyjęciu ciasta z piekarnika, odstawiamy je do całkowitego przestygnięcia. Wierzch ciasta można oblać polewą czekoladową i udekorować np. wiórkami kokosowymi.

ŻYCZYMY SMACZNEGO:)