

Murzynek

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Proste i dobre

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 25 dag
- cukier - 1,5 szkl.
- woda - 3/4 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- jajka - 4 szt.
- mąka - 2 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- tłuszcz do smarowania blachy -
- tarta bułka do wysypania blachy -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę, cukier, wodę, kakao i cukier waniliowy włożyć do garnka i mieszając gotować, aż tłuszcz i cukier dobrze się rozpuszcza. Wówczas odlać 1/2 szklanki płynu i odstawić. Lekko przestudzić resztę i do chłodnego płynu dodać make, proszek i kolejno po jednym jajku, stale mieszając. Dobrze wymieszana masę wylać do nasmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy i piec w średnio nagrzanym piekarniku około 35-40 minut. Lekko przestudzić, wyjąć z formy i jeszcze ciepłe poleć po wierzchu odstawionym sosem (1/2 szklanki). Wystudzić.