

Murzynek - składniki:

- 1 kostka masła/margaryny
- 1,5 szklanki cukru
- 4-5 łyżek kakao
- 1/2 szklanki wody
- 1 aromat do ciasta (np. rumowy)
- 2 szklanki mąki
- 4 jaja
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Murzynek - sposób przygotowania: W rondelku zagotować margarynę z cukrem i kakao, następnie dodać wodę. Z tak wytworzonej polewy czekoladowej odlać pół szklanki. Polewę ostudzić. Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia, dodać do polewy wraz z jajkami, dokładnie wymieszać.

Murzynek piecze się 50 minut w temp. 180 C. Po upieczeniu polać pozostawioną polewą czekoladową.

Przepis zaczerpnięty ze strony:

<http://www.ofeminin.pl/przepisy/najprostszy-przepis-na-ciasto-czekoladowe-murzynek-s609627.html>

From:

<https://kamil.kbejt.pl/> - **kamil.orchia.pl**

Permanent link:

https://kamil.kbejt.pl/doku.php?id=przepis_na_ciasto_murzynek&rev=1458586351

Last update: **2025/01/11 18:57**

