
Murzynek 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6950 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

25 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

3 jaja,

3 łyżki kakao,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

5 łyżek wody,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę, 3 łyżki wody i cukier wymieszany z kakao umieścić w garnku i podgrzewać na małym ogniu do rozpuszczenia składników. Otrzymaną masę gotować 3 min. Odląć 1/2 szklanki masy na polewę, resztę ostudzić. Do ostudzonej masy dodać 2 łyżki wody, żółtka i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 50 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Masę przeznaczoną na polewę lekko podgrzać i rozsmarować na ostudzonym cieście.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

co to za nazwa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!11

Nadesłał(a):sandra 2006-02-16 09:02:25

ciasto na małą foremkę - jadłam lepsze

Nadesłał(a):

ciasto bardzo dobredziekuje za przepis ...pozdrawienia

Nadesłał(a):Ewa <meawe@hotmail.com> 2006-04-15 04:04:10

ciasto pyszne,,jeszcze lepsze z wiorcami kokosowymi na polewie po upieczeniu.

Nadesłał(a): 2006-09-17 14:09:03