



przepisy.pl

## Ciasto murzynkowo - piernikowe



 60 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 2 szklanki
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 0.75 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka - 2 szklanki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- bakalie - 20 dekagramów

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Do garnka włożyć Kasię, cukier, kakao i mleko i postawić na piec.
2. Doprowadzić do wrzenia.
3. Ostudzić i dodać do tego pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.
4. Gotowe ciasto wlewać do formy lub foremek w różnym kształcie. Ja miałam formę gwiazdkę.
5. Formę wysmarować i obsypać bułką tartą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)