








Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- kakao - 4 łyżki
- mąka pszenna - 340 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C  keksówka

Sposób przygotowania:

1. Kasie, mleko, kakao i cukier włóż do rondelka, gotuj aż cukier się rozpuści i masa stanie się gładka i lśniąca. Z powstałej masy odlej 2/3 szklanki, a resztę wlej do miski.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i wsyp do masy kakaowej. Wymieszaj mieszadłami miksera.
3. Żółtka oddziel od białek. Dodawaj do ciasta po jednym żółtku ciągle mieszając.
4. Białka ubij mikserem na sztywną pianę. Przelóż do ciasta i wymieszaj delikatnie łyżką.
5. Ciasto przelóż do podłużnej formy, wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach ok.10 x 30 cm. Piecz 50 minut w 180 st.C
6. Upieczone ciasto wyjmij z formy. Gdy lekko przestygnie posmaruj pozostałą masą kakaową i odstaw do zastygnięcia.