





Składniki:

- cukier - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- ciemne kakao - 4 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasie, mleko, cukier i kakao podgrzać do całkowitego rozpuszczenia.
2. Odlać pół szklanki na polewę.
3. Po wystudzeniu dodać mąkę, proszek do pieczenia i żółtka.
4. Wymieszać i dodać ubitą pianę z białek.
5. Po upieczeniu poleć polewą!!! Ja do tego przełożyłam jeszcze marmoladą!!!