



60 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 2 szklanki
- kakao - 4 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:



45 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Kasię, mleko, cukier, kakao podgrzać do całkowitego rozpuszczenia.
2. Odląć pół szklanki na polewę.
3. Po wystudzeniu dodać mąkę, proszek, żółtka i przyprawy.
4. Wymieszać i dodać ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać.
5. Przełożyć ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia foremki (tortownica o średnicy 24 cm) i piec w temperaturze 175 stopni C przez 60 minut (maksymalnie do 70 minut).
6. Polać polewą czekoladową.