



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

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