



przepisy.pl

## Murzynek pachnący piernikiem



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



45 minut



170 °C



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jajko - 3 sztuki
- kakao - 5 łyżeczek
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- soda - 1 łyżeczka
- cynamon - 2 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczki
- powidła - 5 łyżek
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Cukier i kakao wymieszać, dodać mleko i Kasię, doprowadzić do wrzenia, po czym gotować 1-2 minuty.
2. Do wystudzonej masy dodać mąkę wymieszaną z sodą, cynamonem i przyprawą do piernika - wymieszać mikserem.
3. Dodać dżem i wymieszać łyżką. Ubić białka, powoli dodając żółtka i nadal ubijać.
4. Ubitą pianę dodać do ciasta i delikatnie wymieszać łyżką.
5. Masę przelać do formy - ja użyłam tortownicy o średnicy 24 z dnem z kominkiem. Piec 45 minut do godziny w temperaturze 170°C.
6. Po upieczeniu można poleać polewą czekoladową oraz posypać orzechami.

---

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)