





Murzynek piernikowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- dżem o kwaskowatym smaku - 0.5 słoików
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- mąka - 4 szklanki
- kwaśne mleko - 1 szklanka
- olej - 2 łyżki
- woda - 0.33 szklanek
- rodzynki - 1 opakowanie
- płatki czekoladowe - 3 łyżki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, dodać roztopioną i ostudzoną Kasię, dżem, mleko, olej, wszystko wymieszać.
2. Na końcu dodać mąkę wymieszaną z sodą, kakao i przyprawą do piernika.
3. Wsypać rodzynki obtoczone w mące i płatki czekoladowe.
4. Wymieszać wszystko.
5. Masę wylać na blachę, której dno jest wysmarowane tłuszczem i posypane bułką tartą.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika.
7. Piec 40-50 min. w 160°C (z termoobiegiem).
8. Po ostudzeniu polać polewą czekoladową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl