



przepisy.pl

Murzynek z konfiturą wiśniową



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka tortowa - 300 gramów
- cukier - 300 gramów
- mleko - 0.25 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżki
- konfitura wiśniowa - 2 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do garnuszka przekładamy Kasię, wlewamy mleko i wsypujemy cukier oraz kakao.
2. Podgrzewamy do momentu zagotowania i odstawiamy do wystudzenia.
3. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia i wsypujemy do wystudzonej masy, mieszamy.
4. Następnie dodajemy żółtka, konfiturę i ubitą na sztywno pianę z białek. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
5. Ciasto przekładamy do formy (u mnie tortownica o śr. 24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 C i pieczemy ok. godziny do tzw. suchego patyczka.

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