



Murzynek z powidłami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- powidła śliwkowe - 5 łyżek
- cynamon - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczki
- kakao - 5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Do małego garnka wlać mleko. Dodać cukier, kakao, Kasię i mieszając, doprowadzić całość do wrzenia. Wystudzić.
2. Do masy dodać mąkę wymieszaną z sodą, cynamonem i przyprawą do piernika - wymieszać mikserem.
3. Dodać powidła i wymieszać łyżką.
4. Ubić białka, powoli dodając żółtka i nadal ubijać. Ubitą pianę dodać delikatnie do ciasta. Całość dobrze wymieszać łyżką.
5. Przygotować foremkę 28 x 12 cm.
6. Natrzeć ją tłuszczem i wysypać kaszą manną. Wlać ciasto.
7. Piec 50-60 minut w temperaturze 180°C.
8. Po wystudzeniu ciasto posypać cukrem pudrem.

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