
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem na puch.
2. Dodać roztopioną Kasie, mleko, kakao, przyprawę do piernika i zmiksować.
3. Domieszać mąkę dokładnie przesianą z sodą.
4. Masę połączyć z powidłami. Ciasto przelać do formy keksówki.
5. Piec ok. 50 min w 180 stopniach. Wystudzone ciasto polukrować.

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- powidła śliwkowe - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 85 gramów
- przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- cukier puder - 5 dekagramów
- sok z cytryny - 3 łyżki