





Murzynek

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

masło extra bio - 250 g
kakao bio - 3 łyżka
mleko bio - 7 łyżka
cukier - 1 + 1/2 szklanka

jaja bio - 3 szt.
proszek do pieczenia bio - 3 łyżeczka
mąka pszenna typ 550 bio - 1 + 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na niewielkim ogniu ciągle mieszając rozpuścić masło, cukier, mleko, kakao (można dodać czekoladę lub powidła śliwkowe). Po rozpuszczeniu i połączeniu się składników lekko studzimy.

Oddzielić żółtka od białek.

Do jednej miski wbić żółtka, dodać mąkę, proszek do pieczenia i przestudzoną masę kakaową. Dokładnie wymieszać.

W drugiej misce ubić na sztywno białka.

Dodać białka do ciasta i delikatnie wymieszać.

Wlać ciasto do posmarowanej masłem i wysypanej mąką keksówki i wstawić na ok. 40 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

Wystudzone ciasto posypać cukrem pudrem lub poleć polewą czekoladową.