




Murzynki w lukrze

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

masło - 200 g
mąka tortowa - 200 g
cukier puder - 200 g
jajka - 5 szt.
kakao - 4 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

lukier biały: -
białko - 1 szt.
cukier puder - 1,5 szklanka
sok z cytryny - 1-2 łyżka
olej - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Lukier:

Do miski wlać białko, dodać cukier puder, sok z cytryny, olej i ucierać do białości. Ucierać do czasu, aż lukier będzie gładki, lśniący i gęsty, (można również wykorzystać gotowe lukry). Masło włożyć do miski, dodać cukier puder, ucierać na puszystą masę dodając stopniowo po jednym żółtku. Do utartego masła z żółtkami dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao oraz sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto wyłożyć do przygotowanej dużej blaszki o wymiarach 26/38 cm. włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 175-180 stopni około 20-25 minut. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, ostudzić, oblać lukrem, szklanką wycinać półksiężycy.