



MURZYNEK Z POWIDŁAMI

Przepis na: keksówkę 11 cm x 30 cm

Czas pieczenia: 45-60 minut

Temperatura pieczenia: 180 stopni

SKŁADANIKI

2 jajka

1 szklanka cukru

1 szklanka mleka

100 g roztopionego masła

5 łyżek powideł/dżemu

2 szklanki mąki tortowej

3 łyżki kakao

2 łyżeczki sody oczyszczonej

POLEWA

100 g mlecznej czekolady

1. Jajka ubij z cukrem na biały krem. Wlej masło i mleko - zmiksuj.
2. Dodaj przesianą mąkę z sodą i kakao - delikatnie wymieszaj szpatułką. Dodaj powidła wymieszaj.
3. Ciasto przelej do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia - wstaw do nagrzanego piekarnika. Po ok. 45 minutach sprawdź patyczkiem czy murzynek jest gotowy.
4. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej, dodaj mleko i energicznie wymieszaj różgą kuchenną. Polej wystudzoną babkę.