Murzynek

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**



Składniki

- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- margaryna - 1 kostka
- jajka - 4 sztuki
- woda - 1 szklanka
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- kakao Gellwe - 4 łyżki
- aromat migdałowy Gellwe - 1 fiolka
- orzechy włoskie łuskane - 100 g
- rodzynki - 100 g

Sposób przygotowania

1. Zagotuj margarynę z wodą dodając kakao z cukrem. Odlej z tego 1 szklankę na lukier.
2. Do reszty po przestudzeniu wsyp mąkę z proszkiem do pieczenia oraz żółtka. Dokładnie wyrób ciasto na jednolitą masę po czym dodaj pokrojone drobno orzechy oraz rodzynki.
3. Na koniec dodaj pianę z białek ubitą na sztywno i dokładnie wymieszaj. Przełóż ciasto do wysmarowanych margaryną i posypanych bułką tartą wąskich blaszek.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 45 minut. Po wyłączeniu pieca otwórz piekarnik i pozostaw w nim ciasto jeszcze naokoło 10 minut.
5. Po przestudzeniu polukruj ciasto.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Murzynek



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Aromat migdałowy

Aromat migdałowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml