

Murzynek z owocami

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Troszkę inny niż tradycyjny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- masło roślinne lub margaryna - 1 kostka(i)
- cukier - 1,5 szkl.
- woda - 3/4 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- cukier waniliowy -
- jajka - 4
- mąka - 2 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- margaryna do wysmarowania formy -
- bułka tarta -
- rodzynki -
- owoce: jabłka, jagody, gruszka -

Etapy przyrządzania:

1. Masło roślinne, cukier, wodę, kakao i cukier waniliowy wkładamy do garnka i mieszając gotujemy aż masło lub margaryna i cukier dobrze się rozpuszczą. Lekko studzimy i do chłodnego płynu dodajemy mąkę, proszek i kolejno po jednym jajku, stale mieszając. Dobrze mieszamy. Dodajemy rodzynki i wylewamy ciasto do formy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą. Na ciasto wrzucamy obrane i pokrojone w spore kawałki owoce. Pieczemy w dobrze rozgrzanym piekarniku, sprawdzając wykałaczką czy ciasto nie jest surowe.