

## Murzynek na zsiadłym mleku

### Składniki:

- 200 g masła
- 100 g gorzkiej czekolady
- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki zsiadłego mleka
- 3 szklanki mąki pszennej
- 4 łyżki kakao
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 4 łyżki dżemu wiśniowego
- 100 g rodzynek

### Przygotowanie:

1. Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę.
2. Dolewamy zsiadłe mleko.
3. Dodajemy kakao oraz przesianą mąkę z sodą oczyszczoną. Delikatnie mieszamy.
4. Do powstałej masy dodajemy rodzynki oraz dżem.
5. Czekoladę kroimy na drobne kawałki. Dodajemy ją do ciasta i delikatnie mieszamy, aż składniki się połączą.
6. Formę smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto przelewamy do formy i pieczemy w temperaturze 180°C ok. 50 minut (do suchego patyczka).



Zdj. 1 – blacha z ciastem



Zdj. 2 – Wypiekanie ciasta



Zdj. 3 – Gotowy wypiek