

ciasto niedzielne

(murzynek)

składniki :

2 całe jajka
pół kostki margaryny
1 szklanka cukru
2 szklanki mąki
2 czubate łyżki dżemu[†]
2 łyżki kakao
1 szklanka mleka
2 płaskie łyżeczki sody
zapach rumowy[‡]

postępowanie:

utrzeć jajka z margaryną i cukrem
dodać dżem, kakao,
wsypać mąkę, sodę, zapach, powoli wlewać mleko
piec niecałą godzinę

Jasiu

* ta ilość wystarcza na jedną małą blachę (32x14x7 cm; ciasto wyrastając osiąga ok. 6 cm w środku formy, a ok. 4 cm przy jej brzegach)

† dżem najlepiej niezbyt słodki; na przykład powidła śliwkowe lub bardzo kwaśny dżem agrestowo-porzeczkowy

‡ zamiast zapachu rumowego może być rum (np. czeski tuzemak) - wtedy zamiast kilku kropel zapachu trzeba go dać ok. 10 ml (lub więcej - wtedy zapach będzie konkretniejszy); jako dodatkowego środka zapachowego można użyć gałki muskatołowej, imbiru lub cynamonu