**Murzynek**

6 jajek

2 ½ szklanki mąki

1 cukier waniliowy

2 łyżeczki proszku do pieczenia

masa czekoladowa

1. Odlej pół szklanki masy i odstaw na polewę
2. Do reszty masy dodaj jajka
3. Miksuj przez ok 3 minuty
4. Dodaj cukier waniliowy i proszek do pieczenia
5. Dodaj mąkę
6. Miksuj ok 4 minut
7. Blachę wyłóż papierem do pieczenia
8. Wlej ciasto do blachy
9. Piecz 45 min w temperaturze 180’

**Murzynek**

6 jajek

2 ½ szklanki mąki

1 cukier waniliowy

2 łyżeczki proszku do pieczenia

masa czekoladowa

1. Odlej pół szklanki masy i odstaw na polewę
2. Do reszty masy dodaj jajka
3. Miksuj przez ok 3 minuty
4. Dodaj cukier waniliowy i proszek do pieczenia
5. Dodaj mąkę
6. Miksuj ok 4 minut
7. Blachę wyłóż papierem do pieczenia
8. Wlej ciasto do blachy
9. Piecz 45 min w temperaturze 180’

**Ciasteczka - 1 porcja**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 gr.masła120 gr.cukru125 gr. kaszy manny250 gr. mąki | 1. Przesiej mąkę przez sitko
2. Pokrój maslo na mniejsze kawałki
3. Dodaj cukier
4. Dodaj kaszę mannę
 |

**Ciasteczka - 1 porcja**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 gr.masła120 gr.cukru125 gr. kaszy manny250 gr. mąki | 1. Przesiej mąkę przez sitko
2. Pokrój maslo na mniejsze kawałki
3. Dodaj cukier
4. Dodaj kaszę mannę
 |

**Ciasteczka - 1 porcja**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 gr.masła120 gr.cukru125 gr. kaszy manny250 gr. mąki | 1. Przesiej mąkę przez sitko
2. Pokrój maslo na mniejsze kawałki
3. Dodaj cukier
4. Dodaj kaszę mannę
 |

**Ciasteczka - 1 porcja**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 gr.masła120 gr.cukru125 gr. kaszy manny250 gr. mąki | 1. Przesiej mąkę przez sitko
2. Pokrój maslo na mniejsze kawałki
3. Dodaj cukier
4. Dodaj kaszę mannę
 |

**Szarlotka**

3 szklanki mąki
1 szklanka cukru
2 żółtka
1 całe jajo
1 margaryna
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka kwaśnej śmietany
Jabłka

1. Przesiej mąkę przez sitko razem z proszkiem do pieczenia.
2. Oddziel dwa jajka od żółtek.
3. Do mąki dodaj kolejno dwa żółtka i jedno całe jajo, jedna łyżkę kwaśnej smietany oraz cukier.
4. Połacz składniki.
5. Dodaj pokrojoną margarynę.
6. Zagnieć ciasto szybko to znaczy nie za długo wyrabiając.
7. Schowaj do lodówki na około pół godziny.
8. Blachę wyłóż papierem.
9. Po wyjęciu ciasta z lodówki podziel je na dwie części
10. Jedną część ciasta zetrzyj na tarce na spód blachy
11. Wyłóż jabłka.
12. Na wierzch zetrzyj druga część ciasta.
13. Piecz w nagrzanym piekarniku do 170° przez około 60 minut.

**Szarlotka**

3 szklanki mąki
1 szklanka cukru
2 żółtka
1 całe jajo
1 margaryna
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka kwaśnej śmietany
Jabłka

1. Przesiej mąkę przez sitko razem z proszkiem do pieczenia.
2. Oddziel dwa jajka od żółtek.
3. Do mąki dodaj kolejno dwa żółtka i jedno całe jajo, jedna łyżkę kwaśnej smietany oraz cukier.
4. Połacz składniki.
5. Dodaj pokrojoną margarynę.
6. Zagnieć ciasto szybko to znaczy nie za długo wyrabiając.
7. Schowaj do lodówki na około pół godziny.
8. Blachę wyłóż papierem.
9. Po wyjęciu ciasta z lodówki podziel je na dwie części
10. Jedną część ciasta zetrzyj na tarce na spód blachy
11. Wyłóż jabłka.
12. Na wierzch zetrzyj druga część ciasta.
13. Piecz w nagrzanym piekarniku do 170° przez około 60 minut.