



MURZYNEK Z SOSEM CZEKOLADOWYM



SKŁADNIKI

- szklanka cukru
 - 3 szklanki mąki
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 2 łyżeczki sody
 - 4 łyżki kakao
 - 2 łyżki powideł śliwkowych
 - cukier waniliowy
 - 3/4 szklanki oleju
 - **2 szklanki jogurtu naturalnego Polskiego**
 - 2 jajka
 - **masło Polskie** do formy
 - 150 g malin
 - 1-2 gałązki mięty
-

Na sos czekoladowy:

- tabliczka gorzkiej czekolady
- **4-5 łyżek 30-procentowej śmietanki Polskiej**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łączymy cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao i cukier waniliowy. Dodajemy powidła, wlewamy olej, roztrzepane jajka oraz **jogurt**. Wszystko starannie mieszamy.

Formę do pieczenia smarujemy **masłem**, wlewamy ciasto, wyrównujemy. Pieczemy 45 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Wyjmujemy, studzimy. Miętę opłukujemy, osuszamy.

Tabliczkę czekolady roztapiamy w kąpielu wodnej, dodajemy **śmietankę**, mieszamy.

Ciasto kroimy na porcje, nakładamy na talerze. Polaewamy ciepłym sosem czekoladowym, dekorujemy malinami i miętą.