



## 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**

[Kup składniki online](#)

### 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 oplukujemy, osuszamy.

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

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