

## Cycki murzynki

data aktualizacji: 2019.05.27 autor: Redakcja



### Ciasto:

- 6 białek
- 2 łyżki mąki
- 1 szklanka maku
- 1 opakowanie wiórków kokosowych
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru
- cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić, dodać cukier, wiórki, mak i mąkę.

### Krem:

- 6 żółtek
- 6 łyżek cukru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka mleka

- 1 margaryna

Żółtka ubić z cukrem, dodać mąkę i wylać na gotujące się mleko (ugotować budyn). Ostudzić budyn i utrzeć z masłem. Na ostudzone ciasto nałożyć krem. Na kremie ułożyć długie biszkopty (mogą być nasączone alkoholem). Na biszkopty wylać polewę czekoladową. Na każdym ciastu położyć rodzynkę.

*Z przepisu mamy Czytelniczki, Emilii Łuczywek :)*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32165-cycki-murzynki>