**Załącznik nr 2**

*Murzynek Gabrysi*

1 kostka masła lub margaryny

4 łyżki mleka

4 łyżki kakao

półtorej szklanki cukru

"Włożyć to do garnka i raz zagotować. Ostudzić i dodać jedno żółtko.
Z powstałej masy odlać pół szklanki na posmarowanie upieczonej babki.
Do masy w garnku dodać trzy żółtka, 1 i 1/2 szklanki mąki, skórkę otartą
z cytryny, cukier waniliowy, proszek do pieczenia (2 łyżki), rodzynki.
Wymieszać wszystko i dodać pianę ubitą z 4 białek. Znowu wymieszać i wlać masę do formy natłuszczonej i wysypanej tartą bułką. Piec około 30-40 minut,
w temperaturze do 200 stopni. Po ostudzeniu oblać pozostałą w szklance masą albo przełożyć konfiturą, albo kremem albo bitą śmietaną, albo... dość. Przepis miał być klarowany i oczywisty. Więc już tylko dorzucę, że "murzynek", po prostu jest świetnym tematem do wariacji. Można go piec z makiem,
z rodzynkami, z orzechami, ze śliwkami suszonymi, z migdałami i w ogóle
- z czym podleci."

Przepis na podstawie książki M. Musierowicz „Łasuch literacki”. Wydawnictwo Akapit Press.