

Blok czekoladowy



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21619**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 400g pełnego mleka w proszku
- 200g bakalii
- 80g herbatników
- 1/2 szklanki mleka
- 3 łyżki kakao
- 250g masła
- 1 szklanka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Masło kroję w kostkę i wrzucam do garnka, stawiam na mały gaz i podgrzewam, aż masło się rozpuści. Dodaję cukier, kakao i mleko i dokładnie mieszam, tak aby nie było żadnych grudek. Ważne, aby masy nie zagotować! Wyłączam gaz i pozostawiam masę do przestudzenia.
- 2 Herbatniki kruszę na niewielkie kawałki. Do większej miski wsypuję mleko. Dodaję bakalie – można też dodać posiekane orzechy i suszoną żurawinę. Dodaję też pokruszone herbatniki i wszystko dokładnie mieszam. Przelewam przestudzoną zawartość garnuszka i ponownie mieszam. Ciasto jest bardzo gęste, trzeba więc włożyć nieco wysiłku w mieszanie.
- 3 Keksówkę wyłożyłam folią spożywczą i przekładam masę równomiernie ją dociskając i wyrównując.
- 4 Tak przygotowany blok wkładam do lodówki na kilka godzin – musi się dobrze schłodzić. Po tym czasie wyjmuję ciasto z foremki – folia w tym doskonale pomaga. Pełne bakalii i chrupiących herbatników, obłędnie słodkie – rozpusta dla podniebienia :)

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: