

Blok czekoladowy



Autor: **smaker**
Przepisów: 17 Ocena: 108



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szklanki mleka w proszku
- 0,5 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru
- 4 łyżki kakao
- 250 g masła
- 100 g bakalii
- 60 g herbatników

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko, cukier, masło i kakao podgrzewać w garnuszku do połączenia się składników.
- 2 Ściągnąć z ognia i dodać mleko w proszku, mieszać intensywnie do uzyskania jednolitej masy.
- 3 Na koniec dodać część pokruszonych herbatników, bakalie i czekoladę.
- 4 Masę przełożyć do wyłożonej papierem formy (np.: 24x24 cm) i powtykać w nią kawałki pozostałych herbatników, chłodzić w lodówce co najmniej 4 godziny.

Twoje notatki do przepisu: