

Kakaowy mannowiec



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 913

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mleko, 0,5l
- cukier, 0,5szkl
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- margaryna, 1 kostka
- kasza manna, 1 szklanka
- kakao, łyżki
- herbatniki, 2 paczki

Sposób przygotowania:

- 1 Blachę wykładamy folią, smarujemy tłuszczem i wykładamy warstwą herbatników. Kakao mieszamy z niewielką ilością wody (tak by nie było grudek). W garnku mieszamy mleko, cukier i cukier waniliowy, margarynę. Podgrzewamy aż do rozpuszczenia margaryny. Dodajemy kaszę manną i kakao. Mieszamy. (powinna wyjść brązowa maź o konsystencji gęstej śmietany). Ciepłą masę wylewamy na blachę. Gdzieś ukladamy kolejną warstwą herbatników. Odstawiamy do chłodzenia na kilka godzin (a najlepiej na noc) Ciasto najlepiej w małej blaszce, (wyjdzie wysokie), ale nie ma żadnych przeciwwskazań, żeby korzystać z dużej.

Twoje notatki do przepisu: