

Śnieżny blok



Autor: **musiaradka**
Przepisów: 5 Ocena: 112

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- cukier kryształ, 2 szkl
- masło, 1 kostka
- cukier waniliowy, 2 szt
- mleko, 1/2szkl
- duże opakowanie herbatników z Biedronki, 1 szt
- bakalie, łącznie 3 garście
- mleko w proszku, 1/2 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Pierwsze 4 składniki wkładamy do baniaczka i stawiamy na ogniu, czekamy aż się roztopi masło i cukier. W międzyczasie przygotowujemy formę, ja używam tortownicy o średnicy 20 cm wyłożonej folią aluminiową w całości łącznie z brzegami, gdyż łatwo później z niej wydobyć naszą słodycz. Kruszymy ciastka, rozdrabniamy bakalie (u mnie to orzechy włoskie, rodzynki i skórka pomarańczowa w cukrze, ale tu można dowolnie kombinować). Gdy masa mikstura na kuchni zaczyna kipieć, zdejmujemy z palnika, bierzemy mikser i miksujemy, wsypując mleko w proszku. Ważne, żeby nie studzić tego, co gotowaliśmy, bo później jest problem z połączeniem składników. Gdy masa zrobi się jednolita, wrzucamy polamane ciastka i bakalie i mieszamy już za pomocą łyżki, po czym przekładamy od razu do formy. Odstawiamy, aż wszystko wystygnie, a potem do lodówki po 2-3 godzinach jest już gotowy do spożycia.)

Twoje notatki do przepisu: