

Blok czekoladowy Ani



PLOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bakalie	1 szkl.
herbatniki	10 szt.
woda	0,5 szkl.
cukier	1,5 szkl.
margaryna	125 g
kakao	6 łyżka
mleko w proszku	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bakalie pokroić w kostkę, herbatniki pokruszyć - każdy dodaje bakalie takie jakie lubi.
- KROK 2 Wodę z cukrem i margaryną zagotować.
- KROK 3 W misce wymieszać kakao (jeśli dodamy słodkie kakao należy zmniejszyć trochę ilość cukru podaną w przepisie bo będzie za słodkie) z mlekiem w proszku.
- KROK 4 Do mleka w proszku, kakaa dodawać stopniowo zagotowaną wodę z cukrem i margaryną - mieszać energicznie bo szybko stężeje, dodawać na koniec stopniowo bakalie ciągle mieszając.
- KROK 5 Masę szybko wlewamy do blachy wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 6 Ostudzoną masę wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny. Smacznego.