

## Blok najeżony bakaliami



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mleko w proszku</b>	400 g
<b>owoce kandyzowane</b>	200 g
<b>herbatniki</b>	75 g
<b>płatki migdałowe</b>	50 g
<b>masło</b>	20 g
<b>kakao</b>	3 łyżki (gorzkie)
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>mleko 3,2%</b>	0,5 szklanki
<b>rodzynki</b>	0,5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1. Mleko zagotowujemy. Dodajemy pokrojone na kawałki masło i mieszamy, na wolnym ogniu aż się rozpuści. Stopniowo, ciągle mieszając dodajemy cukier, następnie tak samo postępujemy z kakao. Zdejmujemy z ognia i lekko wystudzamy. Następnie przelewamy do miski i stopniowo, ciągle miksując dodajemy mleko w proszku.
- KROK 2 2. Wrzucamy połamane na kawałki herbatniki, rodzynki, mieszankę owoców kandyzowanych i 30 g płatków migdałów. Ręcznie ugniatamy na zwartą masę (gdy zacznie twardnieć i ciężko się ugniatać zwilżamy dłonie gorącą wodą)
- KROK 3 3. Keksówkę o wymiarach 24X7 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wkładamy masę, dokładnie przygniatając, aby była zwarta. Wierzch posypujemy resztą migdałów lekko je wgniatając. Wkładamy do lodówki do stężenia na około półtorej, dwie godziny.

