

## Blok czekoladowy



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wafle suche</b>	4 szt
<b>margaryna</b>	400 g
<b>mleko w proszku</b>	400 g
<b>cukier</b>	1 i 1/2 szk
<b>rodzynki</b>	100 g
<b>orzechy arachidowe</b>	100 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić z cukrem.

Zestawić z ognia, dodać mleko, kakao i dokładnie utrzeć.

Dwa wafle ( ja użyłam okrągłych ) odłożyć, a dwa pokruszyć, dodać razem z rodzynekami i orzechami do masy i wymieszać.

Na jeden wafel wyłożyć masę, rozsmarować.

Przykryć drugim waflem .

Cały wafel położyć między dwie deski i obciążyć czymś ciężkim.

Odstawić na 1-2 godziny , aby blok ładnie się sprasował.

Pokroić według uznania.