

## Pychotka



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### NA POLEWĘ:

<b>masło</b>	1/3 kostki
<b>cukier</b>	1/2 szk
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	2 łyżki

#### NA MASĘ:

<b>mleko</b>	1 l
<b>kasza manna</b>	1i1/3 szk
<b>cukier</b>	1 szk
<b>cukier waniliowy</b>	1 op
<b>kakao</b>	4 łyżki
<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>herbatniki</b>	4-6 paczek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na polewę roztapiamy na małym gazie.

Układamy na dnie blach jedną warstwę ciastek.

Gotujemy masę: W garnku zagotowujemy mleko z margaryną, cukrami i kakao, od czasu do czasu mieszając, gdy się zagotuje wsypujemy kaszę i cały czas mieszamy aby nie powstały z kaszy grudki. Gotujemy około 5 minut i cały czas mieszamy. Gorącą masę wykładamy na ciastka, równo rozsmarowujemy, przykrywamy warstwą herbatników i zalewamy polewą. Posypujemy niewielką ilością wiórków kokosowych ( jeśli ktoś lubi wiórki to śmiało może posypać obficie ) lub posypką do ciasta.

Odstawiamy w chłodne miejsce do wystygnięcia a potem na godzinkę do lodówki. PYCHOTKĘ KROIMY MIĘDZY CIASTKAMI.

