

blok czekoladowy



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna 1 szt

3/4 szkl wody

1 i 1/2 szkl cukru

8 opakowań herbatników

paczka rodzynek

mleko w proszku 1 kg

4 łyżki kakao

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w garnku rozpuszczamy margarynę dodajemy wodę cukier oraz 4 łyżki kakao i gotujemy gdy cukier już będzie rozpuszczony zdejmujemy z gazu i studzimy. do ostudzonej masy dodajemy herbatniki rodzynki oraz mleko w proszku i wszystko mieszamy najlepiej łyżką drewnianą gdy czujemy że masa jest bardzo gęsta wlewamy masę na blaszkie i wstawiamy do lodówki. gdy blok dobrze się siądzie można kroić i podawać.