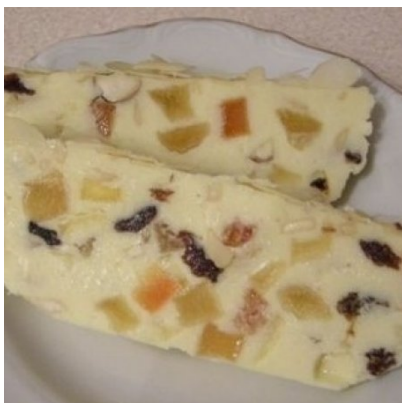


Biały blok czekoladowy



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleka w proszku	400 g
cukru	100 g
cukru waniliowego	1 op.
masła	75 g
wody	0,5 szklanki
zapach waniliowy	1 szt.
suszonej papaji	50 g
bakalie	
ananas suszony	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku na niewielkim gazie rozpuścić masło, cukier, wodę, pod koniec dodać cukier waniliowy. Dokładnie wymieszać i odstawić do lekkiego przestudzenia.

W osobnym naczyniu wymieszać mleko w proszku i bakalie (orzechy, migdały, owoce suszone), po czym powoli, mieszając, wlać rozpuszczoną zawartość garnuszka. Dodać zapach. Bardzo dokładnie wymieszać.

Wyłożyć do np. keksówki, wyłożonej uprzednio folią aluminiową.

Na wierzchu można ułożyć/wysypać płatki migdałowe, wiórki kokosowe etc...(trzeba je docisnąć aby nie spadały podczas krojenia).

Blachę z czekoladą przykryć folią od góry (by nie chłonęło zapachów z lodówki) i wstawić do lodówki, najlepiej na 24 h.

