

BLOK CZEKOLADOWY



AIDA

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna lub masło	250 g
cukru	1 szkl.
wody	3/4 szkl.
kakao	2 łyżki
mleko w proszku (miałkie)	1 op.
zapach migdałowy	1 szt.
herbatników	ile chcemy
bakalie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę + wodę + cukier - wstawiamy na ogień i rozpuszczamy; od czasu do czasu mieszając; studzimy; dodajemy mleko, kakao, zapach migdałowy i miksujemy na jednolitą masę; dodajemy rodzynki, posiekane orzechy, migdały (lub całe słupki migdałowe), skórkę pomarańczową, pokruszone herbatniki... wszystko co mamy lub co lubimy :) i mieszamy dokładnie; wybieramy blachę, papier do pieczenia przeciągamy tłuszczem (margaryna lub masłem), wkładamy do blachy (trzeba zostawić wyższe brzegi z papieru) i na papier wykładamy czekoladę; równamy ewentualnie na wierzch wysypujemy płatki migdałowe i lekko wciskamy; formę z czekoladą wstawiamy do lodówki (najlepiej na całą noc)