

Blok czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



doskonały dla łasuchów

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- cukier - 2 szkl.
- herbatniki - 1 paczka
- kakao - 6 łyżka(i)
- bakalie - 10 dag
- margaryna - 1 szt.
- mleko w proszku - 1/2 kg
- woda - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wodę, cukier, margarynę zagotować. Kakao i mleko w proszku razem wymieszać, po czym ciągle mieszając wlewać stopniowo zagotowaną wodę z tłuszczem i cukrem. Do powstałej masy dodać bakalie i pokruszone herbatniki. Masę przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy keksowej. Wstawić do lodówki, aby dobrze zastygła.

Jak podawać?

schłodzony pokrojony w grube plastry