

Blok czekoladowy

data aktualizacji: 2020.01.25 autor: Redakcja



Składniki: 250 g masła, 500 g mleka w proszku, 0,5 szklanki wody, 1,5 szklanki cukru lub cukru pudru, 6 łyżek kakao, ok. 450 g herbatników, garść orzechów i rodzyneków.

Przygotowanie: Masło roztopić w garnuszku. Dodać cukier, wodę, kakao, wymieszać, podgrzać do rozpuszczenia się cukru, następnie zdjąć z palnika i wystudzić (mieszanka może pozostać lekko ciepła). Do dużego garnka wsypać mleko, bakalie, pokruszone wafle lub herbatniki. Na to wylać masę maślaną, dokładnie wymieszać i wlać/upchnąć do formy keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub folią spożywczą. Schłodzić.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/34427-blok-czekoladowy>