




## Ciasto z herbatników i czekolady


 Agnieszka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

herbatniki eko - 225 g

masło - 100 g

miód - 2 łyżka

kakao eko - 1 łyżeczka

mleko - 4 łyżka

czekolada bio - 75 g

cukier puder - 2 łyżka

### Dodatkowe info:

Przed podaniem dobrze jest wyjąć na chwilę z lodówki by nie było za twarde

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do rondelka wkładamy masło, kakao i 2 łyżki mleka podgrzewamy aż się masło rozpuści. Zdejmujemy rondel z ognia i czekamy aż się ostudzi lekko.

Herbatniki pokruszyć w malakserze na miazgę i dodać roztopioną masę i dokładnie wymieszać.

Okrągłą formę wykładamy papierem do pieczenia i na to wykładamy masę z herbatników.

Do miski wkładamy połamaną czekoladę, pozostałe 2 łyżki mleka oraz cukier puder. Rozpuścić w kąpielu wodnej aż powstanie jednolita masa. Wylewamy ją na spód z herbatników

Wkładamy do lodówki by zastygła