




Blok kakaowy

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

masło lub margaryna - 250 g
mleko w proszku - 150 g
mleko - 1/3 szklanka
cukier - 1/3 szklanka
herbatniki - 100-150 g

orzechy posiekane - 0,5 szklanka
rodzynki - 0,5 szklanka
kakao - 2-3 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
andruty - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukier, mleko zwykłe i masło włożyć do rondla, zagotować. Do przestudzonego, ale jeszcze ciepłego, dodać mleko w proszku wymieszane z kakao i wanilią, dokładnie wymieszać. Następnie wsypać pokruszone herbatniki, rodzynki i posiekane orzechy, wymieszać. (dla dorosłych można dodać odrobinę spirytusu). Masę wyłożyć na jeden andrut, przykryć drugim, przycisnąć deseczką, obciążyć, odłożyć do ostudzenia.