





Batoniki bakaliowe

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 dekagramy
- czekolada deserowa - 30 dekagramów
- mleko skondensowane - 40 dekagramów
- herbatniki - 22 dekagramy
- rodzynki - 5 dekagramów
- suszone morele - 10 dekagramów
- orzechy laskowe - 5 dekagramów

 30 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czekoladę drobno posiekać i wrzucić do miski. Dodać Kasię i ustawić miskę na garnku z gotującą się wodą. Mieszać, aż oba składniki się stopią i dobrze połączą.
2. Następnie wlać skondensowane mleko, energicznie mieszać drewnianą łyżką, aż powstanie gładka masa.
3. Wsypać pokruszone herbatniki, rodzynki oraz grubo posiekane orzechy i morele.
4. Bardzo starannie wszystko wymieszać.
5. Formę o wymiarach 28x18 cm wyłożyć folią.
6. Przełożyć do niej masę, dokładnie dociskając ją do ścianek i rogów (nie wygładzać wierzchu).
7. Gdy wystygnie, wstawić ją do lodówki, by stężała. Tuż przed podaniem odwinąć ciasto z folii i pokroić na 12-14 prostokątnych batoników. Smacznego :)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl