





# Blok czekoladowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  b °C 

## Sposób przygotowania:

1. Do rondelka wlej wodę, włóż Kasię, wsyp kakao i cukier. Całość mieszaj na małym ogniu aż wszystkie składniki się dokładnie połączą.
2. Cztery paczki herbatników pokrusz w dłoniach, a następnie potłucz tłuczkiem. Jeśli posiadasz malakser możesz herbatniki pokruszyć w malakserze.
3. Masę kakaową przełóż do miski, a następnie ciągle mieszając mikserem wsypuj pomału mleko w proszku.
4. Do powstałej masy wsyp pokruszone herbatniki i dokładnie wymieszaj łyżką. Powstała masa musi być bardzo gęsta.
5. Bakalie przebierz. Sprawdź czy nie zawierają skorupki z orzechów. Wsyp do masy i ponownie zamieszaj. Formę keksową o długości ok. 30 cm. wyłóż papierem do pieczenia.
6. Przełóż do formy połowę masy, powtykaj w nią kawałki herbatników. Przykryj resztą masy i powtykaj resztę herbatników. Całość dokładnie ugnieć wilgotną dłonią lub tłuczkiem i wstaw do lodówki na kilka godzin.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 500 gramów
- woda - 0.75 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- kakao - 5 łyżek
- herbatniki - 600 gramów
- bakalie - 200 gramów