





BLOK KAKAOWY

przepisy.pl




Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 1 sztuka
- cukier - 0.75 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- mleko w proszku - 3 szklanki
- herbatniki - 2 opakowania
- orzechy włoskie - 20 dekagramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 NIE WYMAGA PIECZENIA °C 

Sposób przygotowania:

1. DO GARNKA WŁOŻYĆ KASIE, KAKAO, WLAĆ WODĘ. WSZYSTKO PODGRZAĆ NA WOLNYM OGNIU DO ROZPUSZCZENIA SKŁADNIKÓW. ODSTAWIĆ AŻ MASA PRZESTYGNIE I WSYPĄĆ STOPNIOWO MLEKO W PROSZKU MIESZAJĄC.
2. DODAĆ ROZKRUSZONE HERBATNIKI I ROZGNIECIONE ORZECHY. TAK GOTOWĄ MASĘ WLAĆ DO FORMY PROSTOKĄTNEJ. WSTAWIĆ DO LODÓWKI AŻ ZASTYGNIE (OK. 2 GODZ), WYJĄĆ I POKROIĆ NA KAWAŁKI.

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