





przepisy.pl

Blok z lentilkami



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 foremka keksowa 10x23cm

Składniki:

masa czekoladowa

- Kostka do pieczenia Kasia - 125 gramów
- szklanka wody - 75 mililitrów
- mleko w proszku - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- kakao - 3 łyżki
- mleczna czekolada - 200 gramów

dodatkowo

- herbatniki - 2 opakowania
- kolorowe lentilki - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. W rondelku podgrzej wodę, włóż Kasię, dosyp cukier i kakao. Całość zagotuj, aby składniki się połączyły.
2. Zdejmij z ognia, dodaj połamaną mleczną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
3. Gorącą masę przelej do miski, dodaj mleko w proszku i wymieszaj mikserem.
4. Foremkę keksową 10x23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy włóż porcję masy i przykryj herbatnikami.
5. Ponownie włóż porcję masy i warstwę herbatników i tak do wyczerpania składników. Wyrównaj powierzchnię.
6. Na powierzchni bloku ułóż w rzędach lentilki. Odstaw do lodówki na kilka godzin, by całość dobrze stężała.

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