



przepisy.pl

Czekolada kryzysowa

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- sól - 1 gram
- cukier - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 gram
- kakao - 1 szklanka
- mleka w proszku - 50 dekagramów
- (1 kostka) margaryny - 25 dekagramów
- garść rodzynek, posiekane orzechy - 1 gram
- garść pokruszonych kruchych herbatników (mogą też być andruty albo dmuchany ryż) - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na początek do szklanki letniej przegotowanej wody dodać cukier i cukier waniliowy i wymieszać, dodać do tego margarynę oraz szczyptę soli, przez cały czas mieszać na małym ogniu do powstania masy. Potem mleko w proszku przesiać z kakao, następnie, podgrzewać i cały czas mieszać, dodać do tego margarynę z dodatkami. Masa musi być jednolita. Na koniec dodać rodzynek i posiekane orzechy oraz pokruszone herbatniki, wszystko razem wymieszać. Blachę należy wysmarować margaryną i wlać do niej masę. Czekoladę przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na kilka godzin. Czekolada musi porządnie zastygnąć.

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