





# Czekoladowe batony

przepisy.pl



 20 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 4 łyżki
- mleko w proszku - 400 gramów
- pszenica ekspandowana - 2 szklanki
- orzechy włoskie - 1 szklanka
- suszona żurawina - 1 szklanka

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  forma 17x26 cm

## Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. Dodaj cukier, kakao oraz mleko i energicznie mieszaj do połączenia składników.
2. Następnie do masy dodaj mleko w proszku i dokładnie wymieszaj. Powinno mieć gładką konsystencję, jeśli będzie zbyt gęste trzeba dodać kilka łyżek przegotowanej wody.
3. Na końcu dodaj do masy ekspandowaną pszenicę, suszoną żurawinę i orzechy. Wymieszaj.
4. Formę o wymiarach 17 x 26 cm wyłóż papierem do pieczenia i przełóż do niej masę dociskając dokładnie łyżką. Odstaw na kilka godzin do lodówki.
5. Schłodzoną masę potnij ostrym nożem na batoniki i zawiń w pergamin.

---

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)