

# Blok czekoladowy

## Składniki:

400 g mleka w proszku

200 ml mleka

130 g cukru

130 g masła

40 g kakao

150 g herbatników maślanych

1 tabliczka czekolady mlecznej lub deserowej



## Wykonanie:

Garnek stawiamy na małym gazie, wlewamy do niego 200 ml mleka, dodajemy masło, wsypujemy cukier. Gdy składniki się rozpuszczą dodajemy kakao i mieszamy, żeby nie powstały grudki. Gotujemy wszystko na małym ogniu, aż mleko się zagotuje. Odstawiamy do wystudzenia.

Herbatniki łamiemy lub kroimy na małe kawałki. To samo robimy z czekoladą. Następnie do miski wlewamy przestudzone mleko z kakao. Mieszając mikserem stopniowo dodajemy mleko w proszku. Po dokładnym wymieszaniu masa robi się gęsta. I taka ma być. Odstawiamy mikser i teraz mieszamy łyżką, dodając po kolei: herbatniki i kawałki czekolady. Wszystko dobrze mieszamy, tak żeby po całej masie rozprowadzić herbatniki i czekoladę.

Keksówkę, o wymiarach 12 x 30 cm, wykładamy folią spożywczą. Do keksówki wykładamy połowę masy i ugniatamy dosyć mocno łyżką lub innym narzędziem. Dodajemy drugą część i ponownie ugniatamy, równając powierzchnie. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Gdy masa zastygnie przewracamy keksówkę do góry nogami. Lekko ostukując blaszkę wyciągamy blok z foremki.. Następnie ściągamy folie spożywczą i blok waniliowy z bakaliami gotowy do spożycia :).

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

