

Blok czekoladowy

Nie ma chyba bardziej mlecznego deseru jak blok czekoladowy. Kochają go nie tylko dzieci, ale też dorośli. Choć wygląda na skomplikowane ciasto robi się go bardzo szybko.

Sprawdźcie sami!

Składniki:

- ½ szklanki mleka
- ¾ szklanki cukru
- 4 łyżki kakao
- 250 g masła
- 3 szklanki mleka w proszku

I dodatkowo w zależności od gustu: herbatniki, wafle, bakalie np.: rodzynki, żurawina, posiekane orzechy, migdały, kandyzowane owoce.



Sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka

Sposób przygotowania:

- Mleko, cukier i kakao wymieszać i zagotować. Następnie dodać masło i mieszając doprowadzić do jego rozpuszczenia. Ważne, by nie dopuścić do zagotowania składników z dodanym masłem (wówczas blok będzie się kruszył).
- Do powstałej masy należy dodawać, ciągle mieszając, mleko w proszku. Masa będzie dość gęsta. Mieszymy ją, aż będzie jednolita i gładka.
- Na koniec możemy dodać herbatniki, orzechy lub inne bakalie (jeśli nie jesteśmy fanami takich dodatków blok smakuje równie dobrze bez nich).
- Przekładamy do foremki (kształt w zasadzie dowolny).
- Wkładamy na ok. 2 godziny do lodówki i gotowe. Wystarczy pokroić na kawałki i już można cieszyć się wyśmienitym smakiem bloku czekoladowego.

Czas przygotowania: 30 minut

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mleka.