# Blok czekoladowy z bakaliami

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 10

## Przygotowanie :

1. Do garnka włożyć: 250 g masła lub margaryny pokrojonej w kawałkach, wsypać 120 g cukru kryształu, wlać 165 g wody, wsypać ok 3 łyżki ciemnego kakao lub kawałki czekolady. Gotować, często mieszać masę. Podgrzewać do zagotowania i rozpuszczenia cukru.
2. Odstawić garnek z masą czekoladową do ostygnięcia na ok 5 minut.
3. Podłużną blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia.
4. Do dużej miski pokruszyć na ćwiartki ok. 125 g herbatników, dodać pokruszone 20 g orzechów włoskich, inne bakalie wg uznania.
5. Do masy czekoladowej wsypać partiami 500 g mleka w proszku, cały czas mieszać łyżką aż cała masa będzie w kolorze czekoladowym.
6. Następnie, do masy czekoladowej z mlekiem w proszku wsypać pokruszone herbatniki, orzechy, inne bakalie – wymieszać łyżką lub ręką aż do połączenia wszystkich składników.
7. Wymieszaną masę przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać masę, docisnąć i odstawić do ostygnięcia. Masę można przykryć folią aluminiową przed włożeniem do lodówki. Blok schłodzić kilka godzin (najlepiej na noc).
8. Po schłodzeniu, blok wyjąć z blaszki na deskę, pokroić w plastry i gotowe do degustacji :-)

## Wskazówki :

- Nadmiar tłuszczu na masie czekoladowej można lekko odcisnąć ręcznikiem papierowym. Zrób to od razu po wyłożeniu i wyrównaniu masy do blaszki.

- Blok najlepiej przygotować dzień wcześniej, wtedy dobrze się kroi.