

CZEKOLADOWE CIASTO MISZMASZOWE



PRZYGOTOWANIE: **1 GODZINA** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **ZBOŻOWE, MAŚLANE**

SKŁADNIKI:

SPÓD CIASTA:

- Krakuski Zbożowe - 400 g
- 160 g masła
- 4 łyżeczki cukru pudru

MASA:

- Krakuski o smaku maślanym 200 g
- 1 l mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 1 kostka masła
- 1 szklanka kaszy manny
- 2 łyżki kakao
- 1/2 słoika kremu czekoladowego
- cukier wanilinowy
- 50 g rodzynek
- 50 g migdałów

POLEWA:

- 0,5 kostki masła
- 0,5 g cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki wody

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

1. Zblenduj Krakuski Zbożowe
2. Dodaj cukier i roztopione masło
3. Całość wymieszaj
4. Blachę wysmaruj masłem
5. Wylóż spód ciastem
6. Piecz przez 20 min w 180 stopniach
7. Zagotuj mleko, masło i cukier
8. Dodaj kaszkę manną
9. Oraz kakao, migdały i rodzynek
10. Całość wymieszaj
11. Dołóż krem czekoladowy oraz cukier wanilinowy
12. Dokładnie wymieszaj
13. Wylej ciepłą masę na spód ciasta
14. Rozpuść masło, cukier puder oraz kakao
15. Nie gotuj!
16. Dodaj wodę
17. Polej ciasto polewą
18. Udekoruj Krakuskami Maślanymi