

Biały blok czekoladowy z orzechami

Biały blok czekoladowy z orzechami – słodka klasyka bez pieczenia

Biały blok czekoladowy z orzechami to prawdziwa perełka wśród deserów, które nie wymagają piekarnika. Ten kremowy przysmak łączy w sobie delikatność białej czekolady z chrupiącą teksturą prażonych orzechów i herbatników. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy podgrzać masło z mlekiem i cukrem, dodać mleko w proszku, a następnie wzbogacić masę orzechami i pokruszonymi herbatnikami. Po dokładnym wymieszaniu składników, masę układamy na blaszkę i wstawiamy do lodówki na minimum 2 godziny. Sekret doskonałego smaku tkwi w odpowiednim schłodzeniu – im dłużej blok odpoczywa w lodówce, tym lepiej smakuje!

Dla kogo?

Jeśli dopiero zaczynasz swoją przygodę z domowymi wypiekami lub pieczenie ciast nigdy nie było Twoją mocną stroną, ten deser jest stworzony dla Ciebie! Biały blok czekoladowy to przepis, przy którym nie musisz martwić się o zakalec czy przypalenie – sukces masz gwarantowany za każdym razem!

Na jaką okazję?

To idealny deser na każdą okazję, a nawet bez okazji! Receptura zawiera podstawowe składniki, które prawdopodobnie masz już w swojej kuchennej szafce. Gdy niespodziewanie najdzie Cię ochota na coś słodkiego, biały blok czekoladowy przyjdzie Ci z pomocą – szybko, prosto i pysznie!

Czy wiesz, że?

Blok czekoladowy był niezwykle popularnym deserem w czasach PRL-u. Jego popularność wynikała głównie z łatwo dostępnych składników, które można było zdobyć nawet w czasach niedoborów. To prawdziwy klasyk polskiej kuchni, który przetrwał próbę czasu!

Dla urozmaicenia

Jasny kolor białego bloku możesz przełamać dodając kolorowe bakalie – suszone morele, żurawinę czy rodzynki. Możesz również eksperymentować z różnymi rodzajami orzechów lub dodać odrobinę skórki pomarańczowej dla cytrusowego aromatu.