

Ciągutkowa krajanka z toffi

Ciągutkowa krajanka z toffi jest spełnieniem marzeń każdego łasucha. Są w niej płatki czekolady, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, toffi i kakao. Mimo że składników jest sporo, ciasto nie jest trudne do przygotowania.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

35 kawałków

SKŁADNIKI:

160 g mąki

120 g cukru pudru

30 g gorzkiego kakao

150 g zimnego masła

400 ml mleka skondensowanego, słodzonego

340 g płatków czekolady deserowej

1 łyżeczka esencji waniliowej

1 szklanka orzechów włoskich, grubo posiekanych

1/2 szklanki wiórków kokosowych

1/2 szklanki cukierków toffi lub krówek, pokrojonych na kawałeczki

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę, cukier puder, kakao oraz masło, zagnieść (ciasto powinno przypominać duże okruchy). Wylepić natłuszczoną formę. Piec 10 minut w temperaturze 175°C.

2) Podgrzać w rondlu mleko z połową płatków czekolady, cały czas mieszając, aż masa będzie gładka. Zdjąć z ognia, dodać esencję waniliową.

3) Polać masą upieczone ciasto. Posypać orzechami, wiórkami kokosowymi, toffi i resztą płatków czekolady. Piec jeszcze 20 minut.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 238 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 15 mg cholesterolu, 77 mg sodu, 28 g węglowodanów, 2 g błonnika, 3 g białka