

Indelungat **Timp de preparare:**



1 / 3

250 g lapte praf
200 g unt
50 g cacao
250 g miez de nucă
esență de rom

Mod de preparare 1. Pune la fiert 150 ml apă cu zahărul. După ce a dat în clocot, mai lasă să fiarbă câteva minute, până se adună spuma deasupra și siropul curge mai grosuț din lingură.

2. Adaugă untul și amestecă bine până se încorporează. Oprește focul și presară laptele praf amestecat cu cacao.

3. Amestecă energic, după care pune nuca tăiată bucăți și câteva picături de esență de rom.

4. Compoziția astfel obținută întinde-o într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu hârtie de copt sau celofan.

5. Lasă la frigider câteva ore, până se întărește. Înainte să o servești, porționează-o după cum dorești.

** sursa :ecuisine.ro