



Tekst i zdjęcie: **slawomirbednarczyk2217** - Młodszy Kucharz (357)

Łom Biały

Średni placek, bardzo słodki. Dobry dla dzieci

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

- ☒ idealne dla dzieci
- ☒ na Wielkanoc
- ☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- margaryna, 1 szt.
- ciepła woda , 1 szkl.
- mleko w proszku (tłuste) , 1 szt.
- herbatnik, 200 g

Sposób przygotowania:

Margarynę i szklankę wody gotujemy przez 5 min. Do plastikowego pojemnika wsypujemy całe mleko w proszku i pokruszone herbatniki. Do wymieszanego, wlewamy rozpuszczoną margarynę z wodą, mieszamy. Dajemy do foremki, i odstawiamy do zastygnięcia. Jak się doda trochę kakao to będzie łom czarny.

