

# Tinginio lazdelės su cinamonu

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tinginius

2 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 20 Min.



## Sudėtis:

### Dviems porcijoms:

- 3 pak. Dr. Oetker juodojo šokolado skonio glajaus (300 g)
- 50 g sviesto
- 50 g žemės riešutų sviesto
- 150 g sausainių
- 1 v.š. cinamono

## Indai ir įrankiai:

peilis, pjautymo lentelė, puodas padažams, kepimo forma (16 x 16 cm), maistinė plėvelė

### 1 Paruošimas:

Susmulkinkite šokolado glajų ir ištirpinkite puode su sviestu ir žemės riešutų sviestu. Sausainius susmulkinkite į didesnius gabalėlius ir suberkite juos bei cinamoną į šokolado masę.

2 Kepimo formą išklokite maistine plėvele, paskirstykite šokolado masę, užtikrindami, kad paviršius būtų lygus, uždenkite ir šaldykite per naktį.

3 Išimkite šokoladą iš indo ir supjaustykite vienodo dydžio lazdelėmis.

## Patarimai ir gudrybės

- Jei mėgtate tarškiau, tuomet galite panaudoti traškųjį riešutų sviestą.