



## Ingridientai

175 g / 6 unc. sviesto, kambario temperatūros

75 g / 3 unc. cukraus pudros

200 g / 7 unc. paprastu miltu

25 g / 1 unc. smulkaus rudojo cukraus

450 g / 1 svar. skardine (arba butelio) kondensuoto pieno

200 g / 7 unc. pieno arba juodojo šokolado, sulaužyto į gabaliukus

## Nurodymai

Dieta gali palaukti. Šie saldumynai gaminami iš trapios tešlos, karamelės ir šokolado sluoksniu – jie tiesiog skanus su vaisiais ir žolelemis, pvz.: pipirmetėmis.

1. Pakaitinkite orkaitę iki 160 C / 310 F / Gas 2 1/2, tada sutepkite ir idekite 28x18 cm (11x7 col.) kepimo skardele.
2. Į maišymo dubenį dekite 150 g / 5 ½ unc. sviesto ir cukraus pudros, sumaišykite, kol bus vientisa masė. Gerai sumaišykite miltus.
3. Tešla pilkite į skardele ir vienodai paskirstykite, tada kepkite 30–35 minutes, arba iki tol, kol pradės ruduoti kraštai. Išimkite iš orkaitės ir atvesinkite skardeleje. Kad aplietumėte karamelę, likusi sviesta, rudąjį cukrų ir kondensuotą pieną supilkite į nedidelį puodą ir kaitinkite ant nestiprios ugnies, maišykite, kol pradės kilti burbuliukai. Pavirkite pora minučių, maišykite, kol masė bus tiršta, tada leiskite atvesti minutę arba dvi, ir tik tada pilkite ant keptos tešlos. Leiskite atvesti.
4. Galiausiai ištirpinkite šokoladą dubenyje ant karšto vandens arba mikrobangų krosnelėje, tada tolygiai paskirstykite ant karamelės. Leiskite

šokoladui susigerti ir pyragelius supjaustykite kvadratais.

Susipjaustys i 10-12 gabaleliu

Paruošimo laikas: 20-25 minutes

Kepimo laikas: 35-45 minutes