

## Συνταγή για το

# ΠΙΟ ΠΟΛΥ ΓΛΥΚΟ ΓΛΥΚΟ

### Υλικά:

250 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο.

8 κουταλιές της σούπας γεμάτες πικρό κακάο.

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα.

1 και μισό πακέτο μπισκότα τύπου ΠΤΙ-ΜΠΕΡ.

1/4 του φλυτζανιού χυμό πορτοκαλιού.

λαδόκολλα ή αλουμινόφυλλο για το τύλιγμα.

### Εκτέλεση:

Αφήνουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 1 ώρα (για να μην βάλουμε κατσαρολάκι και το λιώσουμε σε χαμηλή φωτιά), το βάζουμε στη λεκάνη.

Επίσης, ρίχνουμε και τις 8 κουταλιές κακάο και τα ανακατεύουμε.

Ταυτόχρονα, σπάμε τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια.

Μόλις ετοιμαστεί το μίγμα με το βούτυρο και το κακάο, ρίχνουμε το κουτί με το ζαχαρούχο γάλα!

Ανακατεύουμε για λίγο και ρίχνουμε τα σπασμένα μπισκότα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Λίγο αργότερα, ρίχνουμε και το χυμό πορτοκαλιού. Αφού τα ανακατέψουμε πολύ καλά τυλίγουμε σε λαδόκολλες τα γλυκά μας και τα βάζουμε στην κατάψυξη...

Το γλυκό είναι έτοιμο ήδη, και καλή απόλαυση!!