

Κορμός σοκολάτας



Υλικά:

- 1 πακέτο βιτάμ (σκληρό) σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 πακέτα μπισκότα τύπου πτι-μπερ
- 1 πακέτο μπισκότα τύπου μιράντα
- 1 μικρό κουτάκι γάλα εβαπορέ (170γρ.)
- 3 κουταλιές της σούπας κακάο
- 4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

Αλγόριθμος:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ θρυμματίζουμε τα μπισκότα και τα ραντίζουμε με το γάλα.
2. Προσθέτουμε το βιτάμ, τη ζάχαρη και το κακάο και ανακατεύουμε ζυμώνοντας.
3. Χωρίζουμε το μείγμα σε τρία μέρη.
4. Απλώνουμε το καθένα σε αντικολλητικό χαρτί και πλάθουμε σε κυλινδρικό σχήμα κορμού.
5. Τυλίγουμε και αφήνουμε στην κατάψυξη για τρεις ώρες.
6. Λίγο πριν το σερβίρισμα βγάζουμε σε θερμοκρασία δωματίου και κόβουμε σε φέτες.