**Tinginys**

Tai – labai skanus ir lengvai **(1)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* **saldumynas. Jums reikės:**

* *4 šaukštų kakavos,*
* *1 indelio kondensuoto pieno,*
* *100 g migdolų riešutų,*
* *100 g pieniško šokolado,*
* *2 pakelių „Arbatinių“ sausainių,*
* *200 g sviesto.*

Sausainius **(2)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* kuo smulkiau. Riešutus **(3)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* ir **(4)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* su trupintais sausainiais. **(5)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* sviestą, sumaišykite jį su kondensuotu pienu ir kakava, tada maišydami **(6)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* ant nedidelės ugnies, kol pradės **(7)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* (tik kaitindami būtinai **(8)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*). Į masę **(9)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* pasmulkintą šokolado plytelę ir **(10)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*, kol šokoladas **(11)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*. Dėl skonio galima **(12)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* porą šaukštų romo ar brendžio. **(13)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* šią masę į sausainių ir riešutų mišinį ir viską gerai **(14)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*.

Į kepimo popieriumi išklotą indą **(15)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* gautą masę ir suslėkite. Galima ant viršaus irgi **(16)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* kepimo popieriaus, o tada kelias knygas, kad dar geriau **(17)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*. Tada **(18)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* į šaldytuvą ir **(19)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* ten bent keletą valandų, kol tinginys **(20)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*. Tikrai be galo gardu – liežuvį galima **(21)***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*. Skanaus**!**