

Пирожное «Картошка»



Ингредиенты:

- Печенье (желательно сахарное): 500 грамм
- Масло сливочное: 200 грамм
- Сгущенное молоко: 1 банка (примерно 400 г)
- Какао-порошок: 3-4 столовые ложки
- Орехи (по желанию, например, грецкие): 100 грамм
- Ром или коньяк (по желанию): 1-2 столовые ложки

Приготовление:

- 1. Подготовка печенья:** Сначала нужно измельчить печенье. Это можно сделать с помощью кухонного комбайна или просто положить печенье в пакет и пройтись по нему скалкой, чтобы получились крупные крошки.
- 2. Смешивание ингредиентов:** В большой миске смешайте измельченное печенье с какао-порошком. Добавьте сгущенное молоко и размягченное сливочное масло. Если используете орехи, предварительно измельчите их и добавьте в массу. Если хотите добавить алкогольный привкус, влейте ром или коньяк.
- 3. Замешивание теста:** Тщательно перемешайте все ингредиенты до однородности. Масса должна быть достаточно густой, чтобы из неё можно было формировать пирожные.
- 4. Формирование пирожных:** Отщипывайте небольшие порции теста и формируйте ваши "картошки". Обычный размер — примерно с небольшое куриное яйцо.
- 5. Декорирование:** Каждое пирожное можно обвалять в какао-порошке или тертом шоколаде для внешнего сходства с настоящей картошкой.
- 6. Охлаждение:** Дайте пирожным "Картошка" остыть и немного застыть в холодильнике, примерно на 1 час.

И вот так, без особых усилий, у вас получится замечательный десерт, который порадует вас и ваших близких. Приятного аппетита!