

Пирожное "Картошка"



Ингредиенты:

700-900 г печенья ("привет", "земляничное")

- 1 баночка сгущенки (380г)
- 200 г сливочного масла
- 5 ч.л. какао (несладкое)



В тесто можно добавить орехи, изюм, цукаты.

Из указанного количества ингредиентов получается 20-25 штук.

Печенье пропустить через мясорубку.



Сгущенку перемешать с маслом. Добавить какао.



Добавить печенье и все хорошенько перемешать.



Из получившейся массы сформировать пирожные в виде картошки.



Можно сделать "росточки" из орешек (например, арахиса).
Или из масла.

Для этого растереть 1 ст.л. сливочного масла с 1 ч.л. сахара.

С помощью кондитерского шприца сделать "росточки".

Поставить пирожные в холодильник на 5-6 часов.