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.