Пирожное картошка "Пентру копий"

Что нужно:

- песочное печенье - 400-500 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- слив. масло -150- 200 г;
- яичный белок - 1 шт;
- молоко - 4-5 ст. л.;
- какао - 4 ст. л. (без горки);
- фундук - 80 г.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло. Огонь выключаем, но с плиты можно не убирать.
3. Добавляем в него яичный белок и тщательно вымешиваем венчиком.
4. Смешиваем сахар, какао, затем вливаем молоко, перемешиваем. Далее добавляем сюда наше растопленное сливочное масло.
5. Тщательно всё перемешиваем.
6. Крошим руками сюда же печенье.
7. Затем добавляем измельчённые орехи.
8. На фольге формируем, из нашей массы, колбаски. Из данного количества получится две колбаски.
9. Заворачиваем их полностью в фольгу и убираем в холодильник минимум на 4 часа (лучше на ночь). Затем нарезаем небольшими кусочками и наслаждаемся.