

"Пентру копий"



Что нужно:

- песочное печенье - 500 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- слив. масло - 200 г;
- яичный белок - 1 шт;
- молоко - 4 ст. л.;
- какао - 4 ст. л.;
- фундук - 200 г

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем сливочное масло, слегка остужаем, добавляем в него яичный белок и перемешиваем;
2. Смешиваем сахар, какао, молоко и добавляем в наше растопленное сливочное масло;
3. Печенье и орехи нужно растолочь и смешать с нашей сливочной массой;
4. Формируем 2 колбаски, заворачиваем в фольгу и убираем на ночь в холодильник;
5. Перед подачей нарезаем на кусочки, толщиной в 5 см.