

Домашнее пирожное картошка из сухарей со сгущенкой

1

Для приготовления нам понадобятся сухарики 300 гр, сгущенное молоко 120 гр, сливочное масло 90 гр, сахар 80 гр, грецкие орехи 50 гр, какао порошок 2 ст. ложки, молоко 40 гр



Измельчите сухари (воспользуйтесь мясорубкой или кухонным комбайном). Сухари должны превратиться в однородную крошку. Пересыпьте их в миску.

2

3

Орехи также измельчите. Чтобы орехи стали более хрустящими и ароматными, предварительно подсушите их на сухой сковороде. Всыпьте орехи в сухарную крошку и перемешайте.



В отдельную миску положите мягкое масло, влейте сгущенку, всыпьте сахар и какао-порошок. Какао возьмите натуральное, напиток типа Несквик не подойдет.

4

5

Миксером или венчиком взбейте продукты до пышной однородной массы.



Добавьте крем к крошке из сухарей.

6**7**

Добавьте крем к крошке из сухарей. Затем добавьте в массу молоко. Но не вливайте все сразу, добавляйте по чуть-чуть, размешивая после каждой порции. Может уйти как больше, так и меньше молока. Смотрите по консистенции массы, она должна получиться такой, чтобы из нее можно было лепить.



Сформируйте пирожные любой формы. Готовые пирожные уберите на пару часов в холодильник, чтобы они застыли.

8



Затем достаньте их из холодильника и обваляйте в какао-порошке. Верх пирожных вы можете украсить кремом из сливочного масла и сахарной пудры. Подавайте Картошку к столу.

5

Приятного аппетита!