Пирожное Картошка

Добавил(а) Оля
10.11.09 08:20 - Последнее обновление 03.02.10 07:38





Продукты для рецепта

- Печенье – 500-700 гр.
- Сгущенное молоко - 300 гр.
- Масло сливочное - 200 гр.
- Какао - 4 ст.л.

- Коньяк - 1ст.л.
- Орехи - 100 гр.
- Время приготовления торта 30 мин.



Печенье.

Измельчаем печенье на мясорубке.



Пирожное "Картошка".

Масло нагреть, чтоб оно полностью растаяло.

В измельчённое печенье добавляем масло, сгущенное молоко, коньяк, какао.

Хорошо перемешиваем.



Орехи.

Орехи немного измельчить (можно использовать любые орехи, какие вы больше любите), я взя

Поджарить на слабом огне.



Пирожное "Картошка"

Орехи смешиваем с печеньем.

Хорошо перемешиваем.

Формируем пирожные "Картошка".



Орехи.

Несколько орехов измельчаем в кофемолке.

Измельчёнными орехами посыпаем готовые пирожные и ставим в холодильник на 1-2 часа.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}