Состав:

650-700 г готового печенья (типа Юбилейного или Земляничного)

1 банка сгущенки (380 г)

180-200 г сливочного масла (жирностью более 82,5%)

6-7 ст.л. какао-порошка

Для украшения:

1 ст.л. сливочного масла

1 ч.л. сахара

Рецепт пирожного картошка:

Печенье пропустить через мясорубку.

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре и взбить со сгущенкой. Взбивать лучше с помощью миксера в течение 2-3 минут. Сюда же добавить какао-порошок и еще раз перемешать.

В приготовленную смесь добавлять понемногу измельченное печенье и перемешивать. Из полученной смеси сформировать небольшие пирожные в виде картошки.

Для украшения пирожных 1 ст.л. сливочного масла, размягченного при комнатной температуре, растереть с 1 ст.л. сахара. Приготовленным кремом с помощью кондитерского шприца украсить пирожные.

Пирожные поместить в холодильник на 2-3 часа, после чего их можно подавать к столу.

Приятного аппетита!