



В летнюю жару особенно выручают десерты, печенье, пирожные или торты, которые не требуют выпечки. Особенно хорошо, если вкус этого лакомства знакомый и любимый с детства.

Ингредиенты:

- сухари ванильные - 700 г
- сливочное масло - 200 г
- молоко - 2 ст.
- сахар - 1 ст.

- коньяк - 1 ст.л.
- какао-порошок - 1 ч.л.
- ванилин или ванильный сахар

Приготовление:

Сухари лучше использовать ванильные без начинки, хотя у меня в этот раз были сухари из булочек.



Сухари пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.



Молоко вскипятить и охладить, залить им сухари.



Масло растереть с сахаром,



смешать с какао



и соединить с сухарями в молоке, добавить ванилин, коньяк и тщательно размешать до однородной массы. Сформировать из полученной массы "картошку",



обваливать в сахарной пудре с какао или сухарях, можно ещё украсить глазурью.



Пирожное "Картошка" поместить в холодильник для застывания на пару часов.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}