

detkityumen.ru

Пирожное "Картошка"



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Сухари — 450-500 гр.

Молоко — 1 ст.

Сахар — 0,5 ст.

Какао-порошок — 3 ст. л.

Масло сливочное — 200 г

Сгущенное молоко - 3-4 ст.л.

Сахарная пудра — 2 ст. л.

Приготовление:

Я с детства люблю пирожное "Картошка", но последние годы покупая его в магазине, ни как не могла найти тот самый вкус из детства, все время было что-то не так, не нравилось оно мне! Натолкнулась в интернете на пару рецептов:

[Ссылка](#)

[Ссылка](#)

К тому же у меня были сделаны сладкие домашние сухарики из хлеба приготовленного вот по этому рецепту:

[Ссылка](#) вот и решила, не пропадать же добру!

Рецепты объединила и пишу уже свой вариант!

Шаг 1: Сухари измельчила в блендере.

Шаг 2: 2 ст.л. какао смешала с сахаром. По изначальному рецепту нужно было класть 1 ст. сахара, но я уменьшила до 0,5 т.к. не люблю слишком сладкое.

Шаг 3: В смесь сахара и какао заливаем молоко и разогреваем на плите до момента пока весь сахар

растворится, не кипятим.

Шаг 4: Полученное шоколадное молоко выливаем в сухари.

Шаг 5: Масло растираем блендером со сгущенным молоком и так же смешиваем с сухарями. В изначальном рецепте было 300 гр. сухарей, но при этом количестве масла и молока, смесь получилась достаточно жирной, поэтому я увеличила количество сухарей.

Шаг 6: Смешиваем 1 ст.л. какао и сахарную пудру. Формируем шарики из сухарей и обваливаем их в смеси какао и сахарной пудры.

Пирожное получилось просто изумительным, вкус именно такой о котором я так давно мечтала!

14.03.2014

[Tyume_nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/58/