

detkityumen.ru

## Чайная колбаса из печенья



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Печенье песочное ("Юбилейный букет" или аналог): 450 гр

Молоко: 100 гр

Сливочное масло: 200 гр

Грецкие орехи: 100 гр

Сахар: 160 гр

Какао-порошок: 2 стол.л.

Приготовление:

Печенье измельчите в крошку, но так чтобы попадались небольшие, не размолотые кусочки.

Добавьте рубленые грецкие орехи. Перемешайте.

В небольшой кастрюльке соедините молоко, сахар, сливочное масло и какао.

Перелейте шоколадную массу в крошку печенья с орехами. Перемешайте. Дайте постоять 10 минут.

Выложите полученную массу на доску, застеленную пищевой пленкой. Сформируйте "батон". Подверните края пленки и вынесите будущую колбасу на холод.

Готовый десерт оставьте на ночь в холодном месте. Удалите пищевую пленку. Готовую колбасу можно обвалить в какао или в сахарной пудре.

12.12.2021

[anutini\\_glazki](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/787/](http://detkityumen.ru/recipe/787/)