

Шоколадная колбаса

Если нужно быстро приготовить десерт, и не хочется возиться с выпечкой, шоколадная колбаса — лучший вариант.

Чтобы сделать шоколадную колбасу вкусной, необходимо правильно подобрать ингредиенты. Приготовить это блюдо можно на основе какао или шоколада

- В первом случае следует выбирать порошок без каких-либо добавок. Лучше всего подойдет обычный вариант.
- Шоколад надо брать горький и, если есть возможность, лучше приобрести его на развес.
- Печенье должно быть рассыпчатыми не содержать каких-либо добавок, вроде кокосовой стружки, шоколадной крошки и прочего. Идеальный вариант — это печенье «Топлёное молоко».

Ингредиенты:

Для готовки понадобится:

- 180 г сливочного масла;
- 420-450 г печенья;
- 170-200 г сахара;
- 120 г горького шоколада.

Сначала потребуется измельчить печенье. Можно просто поломать его на мелкие кусочки руками,



а также воспользоваться скалкой,
мясорубкой или блендером.



Порезать на кусочки масло и шоколад,



уложить в посуду с толстыми стенками и
растопить на медленном огне



постепенно подсыпая сахар.



Залить крошку из печенья
сладкой массой и тщательно
перемешать.



Затем сформировать колбаски,
обернуть пищевой пленкой и
убрать в холодильник



Приятного
аппетита и
спасибо за
внимание