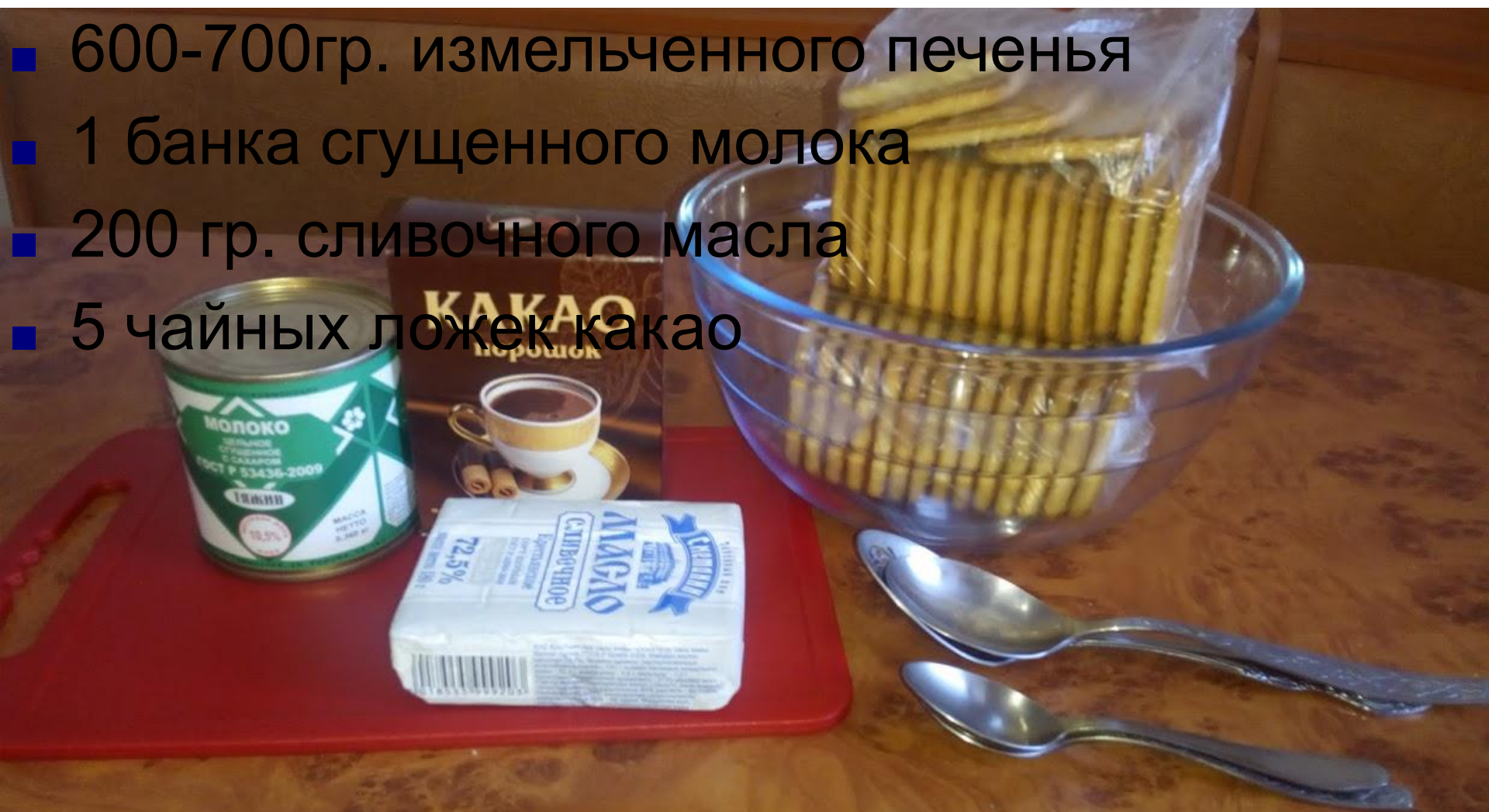




Ингредиенты:

- 600-700гр. измельченного печенья
- 1 банка сгущенного молока
- 200 гр. сливочного масла
- 5 чайных ложек какао





Нам понадобится:

- Разделочная доска
- Глубокая миска
- Ложки
- Миксер
- Скалка

Приготовление:

1) Перемешайте сгущённое молоко с маслом (до полного растворения)



2) Измельчим печенье с помощью скалки.



3) Добавьте какао, затем постепенно введите измельченное печенье.



4) Тщательно все перемешайте.



5) Разделите полученную массу на равные части и скатайте в форме картофелин. При желании обваляйте в измельченном печенье или какао.



6) Поставьте пирожные в холодильник на 5-6 часов.



приятного аппетита