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,



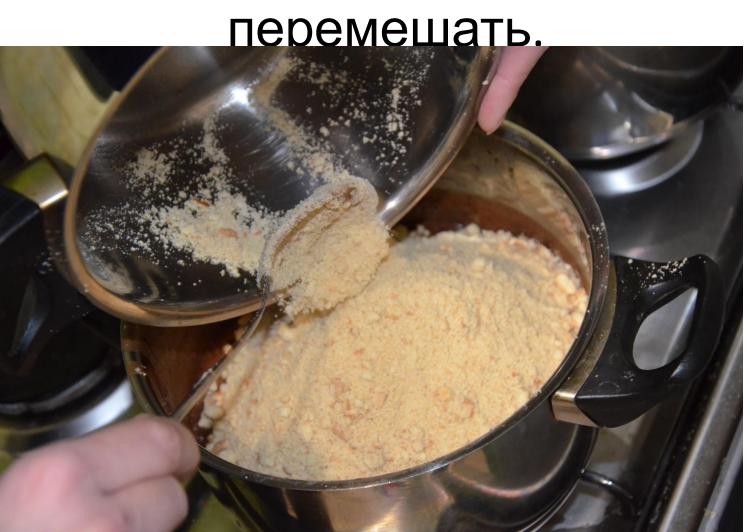
уложить в посуду с толстыми стенками и растопить на медленном огне



постепенно подсыпая сахар.



Залить крошку из печения сладкой массой и тщательно



Затем сформировать колбаски, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник



Приятного аппетита и спасибо за внимание