

Пирожные «Картошка» из галетного печенья

Когда к нам в гости приезжает бабушка, она часто привозит с собой большой пакет галетного печенья. Ее логику можно понять – в доме двое маленьких детей, к питанию которых нужно подходить с диетической точки зрения... Но проходит неделя, малыши сгрызают по печенье, оставив пакет почти не тронутым... Ну, не пропадать же добру! Вот я и приспособилась превращать галетное печенье или в «Картошку», или в основу для чизкейков. Хотя «сырье» для пирожных и суховато (вы же помните, что классическая «Картошка» готовится из кусочков бисквита), сами пирожные ох, как хороши – мягкие, влажные и супер сочные. Все – благодаря удачному крему. Готовится он недолго, так что если вы вдруг захотите приготовить себе что-то сладенькое «для души», вам хватит и 10 минут. И никакого пропитывания – накрутили пироженок и тут же съели! Так что чайник ставить можно перед началом приготовления – как раз к «Картошечке» и чаек поспеет. Но давайте по порядку!



Ингредиенты

| | |
|-----------------------------|----------|
| Галеты | 500 г |
| Молоко | 1/2 ст. |
| Сахар | 1/2 ст. |
| Яйцо маленькое | 1 шт. |
| Какао | 1,5 ст.л |
| Сливочное масло | 50 г |
| Грецкие орехи для украшения | |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Рецепт пирожных «Картошка» пошагово: измельчить все печенье с помощью мясорубки.

2 Шаг 2



Получается вот так.

3 Шаг 3



К крошкам добавить какао, перемешать.

4 Шаг 4



Варим крем! В кастрюльку влейте молоко, добавьте сахар и яйцо.

5 Шаг 5



Хорошо взбив все это дело венчиком, на медленном огне доводим до загустения.

6 Шаг 6



Крем загустел...

7 Шаг 7



Выключаем плиту, добавляем в крем кусочек масла. Когда он растворится, крем готов!

8 Шаг 8



Теперь добавляем наш заварной крем к шоколадной крошке и размешиваем. При желании (если готовите не для детей) вместе с кремом можно влить ложку коньяка.

9 Шаг 9



И самая вкусная часть – формировка печений! Можно сделать классическую продолговатую «Картошку», а можно скатать шарики – тут уж как вам больше понравится.

10 Шаг 10



Кстати, готовые пирожные обваливают в какао (получится горьковатая «корочка»), крошках печенья, измельченных орешках, кокосовой стружке... Но в нашей семье пироженки подаются, как есть, украшенные кусочками орехов.

Они очень вкусные, единственный минус – исчезают уж очень быстро... Приятного чаепития!