

Состав:

750-800г готового печенья (Юбилейное, Земляничное и т.п.)

150 г арахиса

150 г цукатов

1 банка сгущенного молока (380 г)

180 г сливочного масла

5-7 ст.л. какао-порошка

Рецепт шоколадных колбасок:

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре, добавить к нему сгущенное молоко, взбить при помощи миксера, сюда же добавить какао-порошок и перемешать.

Арахис обжарить на сковороде без добавления масла, после чего дать орехам немного остыть и очистить.

Цукаты нарезать кусочками среднего размера.

Печенье разделить на 2 части в пропорции примерно 90% х 10%. 10% - поломать руками, чтобы получились кусочки среднего размера, остальные 90% печенья натереть на крупной терке.

3-4 столовые ложки протертого печенья отложить (будет использоваться для обсыпки), остальное печенье, арахис и цукаты добавить к смеси из сгущенки и сливочного масла и тщательно перемешать. Приготовленную массу разделить на несколько частей, сформировать колбаски, обвалять их в измельченных сухарях и завернуть в пищевую

пленку или фольгу и поместить в холодильник на 1 час.

Охлажденные шоколадные колбаски достать, снять пищевую пленку и нарезать ломтиками.

Приятного аппетита!