Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пирожное "Белочка"

29 мая 2015 12:37 · https://open-cook.ru/recipes/pirozhnoe-belochka



Этот рецепт - ностальгия по детским временам, когда мамы и бабушки готовили пирожные из печенья "Юбилейное". Для любителей сливочного масла, сгущенки, орехов, коньяка и какао, таких как мой муж :)

Это простое, красивое, но сытное пирожное готовится достаточно легко и быстро. Его можно сделать, например, на даче, когда нет доступа к духовке. Помнится, подобным образом, мы в юности с друзьями делали торт для молодоженов в походе, было вкусно и весело.

Название "Белочка" взялось ниоткуда, просто так захотелось назвать.

Примерно на 12-18 штук (в зависимости от того, какого размера пирожные вы будете делать):

- 400 гр печенья типа "юбилейное"
- 100 сливочного масла комнатной температуры
- 1/2 банки сгущенки (так как сгущенка бывает разная, то может потребоваться и 2/3 банки, а может и вся банка, имейте это ввиду)
- 2-3 ст.л. какао
- 100 гр фундука (или больше, по желанию)
- несколько штук фисташек или фундука для украшения (можно взять больше и добавить в пирожное вместе с фундуком)
- 50 гр шоколада
- 1 ст.л. коньяка (по желанию)

Орехи можно подготовить заранее, хоть за месяц. Правда, жареный фундук долго не лежит, поэтому лучше спрятать от шаловливых рук подальше.

Фундук выложить на противень или в форму и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 10. Через пять минут нужно встряхнуть противень, чтобы орехи не подгорели. Затем выложить орехи на чистое полотенце и дать им остыть.



Завернуть орехи в полотенце и растереть их, так кожура слезет легко сама. Если что-то осталось, это не страшно, на вкусе это не отражается.



Печенье нужно измельчить. Это можно сделать в блендере, или пропустить через мясорубку, или сложить в пакет, обернуть полотенцем и прокатать как следует скалкой или чем то подобным. Измельченное печенье сложить в миску.



Сливочное масло взбить до кремообразного состояния, добавить в миску с печеньем.



Растереть печенье с маслом руками, чтобы получилась крошка.



Настал черед сгущенки. Добавлять ее нужно по чуть-чуть, по 1-2 столовой ложке, каждый раз хорошенько перемешивая.



Должна получится однородная масса. Попробуйте слепить из нее шарик, если получается, значит, все готово, если нет, то нужно добавить еще сгущенки.



Орехи порубить ножом, чтобы получились не слишком маленькие, но и не крупные кусочки. Добавить их в массу, коньяк сюда же влить и все перемешать хорошенько.



Из этой массы слепить шарики, размером с грецкий орех или больше. На тарелку просеять какао и обвалять в нем эти шарики.



Выложить пирожные на тарелку, поднос или в форму. Накрыть и убрать в холодильник.



Растопить шоколад на водяной бане (В ковшике или небольшой кастрюле довести небольшое количество воды до кипения, сверху поставить жаропрочную емкость с шоколадом, или миску, или другую кастрюльку, вода не должна достигать дна верхней емкости. Я делаю еще проще: довожу чашку воды в чайнике, снимаю крышку, ставлю сверху дуршлаг, а в него миску с шоколадом.)

Чайной ложкой полить пирожные сверху или чуть подождать, чтобы шоколад был густым и выложить им шапочки на пирожных. Посыпать измельченными фисташками или фундуком.



Подавать можно сразу, но лучше все же им отдохнуть немного в холодильнике, хотя бы пару часов, а лучше ночь.



Эти пироженки не только украсят ваш стол и сделают чаепитие особенно вкусным, но и подарят радость, если вы преподнесете их в качестве небольшого презента.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Татьяна Зыкина # 13:45 2.06.2015

понравилось И легко и просто Но и вкусно как картошку в детстве делали!

Марина # 06:48 1.02.2016

Очень оригинальное и простое решение использования всем известного нам печенья.Попробовала сама приготовить понравилось и мне и моим родным.Спасибо! Фантазируй и вдохновляй нас-читателей твоего блога.