

ОТ РУКОТВОРНЫХ ЗАТЕЙ

ДО КУЛИНАРНЫХ ИДЕЙ

БРЯНСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ДЕТСКАЯ

БИБЛИОТЕКА



ВСТРЕЧА С НАРОДНЫМ МАСТЕРОМ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ НИКОЛАЕМ МИХАЙЛОВИЧЕМ ЯШУТИНЫМ



«РОЖДЕСТВЕНСКАЯ СКАЗКА – ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА»: СЕКРЕТЫ РУССКИХ КОНДИТЕРОВ



Шоколадная колбаска

44



Тебе понадобятся:

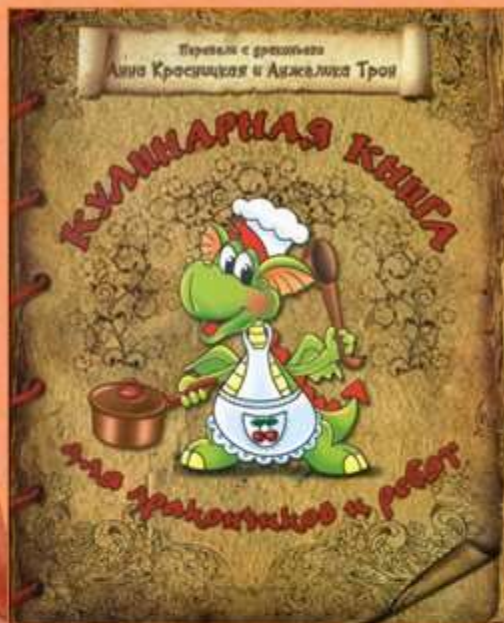
- 5 сырых яиц
- половина стакана сахара
- половина пачки сливочного масла
- 4 столовые ложки какао
- 3 пачки печенья (по 100 г)
- 4 столовые ложки дробленых орехов

Приготовление:

1. Мелко поломой печенье в отдельную большую миску и всыпь туда орехи.



2. Венчиком взбей в миске яйца с сахаром. Перелей яичную массу в металлическую кружку, добавь масло.



3. В широкую кастрюлю влей 3 стакана воды и поставь её на огонь. В кастрюлю с водой поставь металлическую кружку — пока масло и сахар не растопятся полностью.



4. Добавь в яичную массу какао, перемешай, доведи до кипения и выключи огонь.



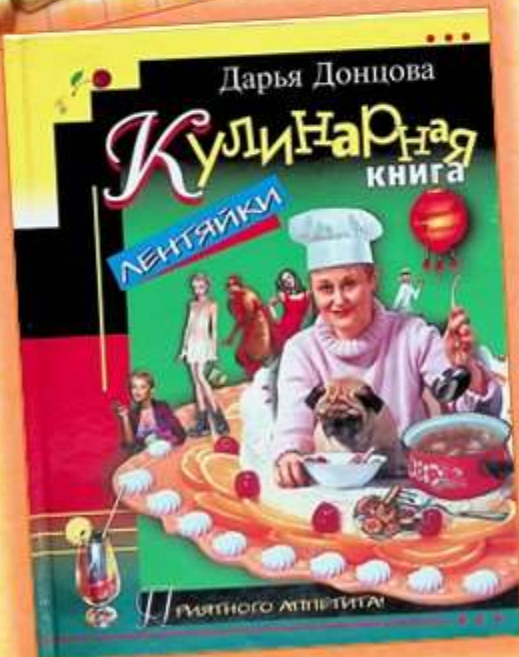
5. Осторожно возьми прихваткой горячую кружку и вылей шоколадную массу в миску с печеньем. Хорошо перемешай.



6. Выложи массу руками в целлофановый пакет, сформируй колбаску и положи её в морозильник на полчаса.



Коллекция рецептов



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!