

ピロージュナエ・カルトシュカ ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

材料(約 25～30 個)

クッキー	1 kg	печенье	1 кг
加糖練乳	350～400g	сгущенное молоко	350-400 гр
バター	200g	сливочное масло	200 гр
ココアパウダー	大さじ 5	какао-порошок	5 столовых ложек

作り方

1. クッキーを小さくちぎってフードプロセッサーに入れ細かくする(フードプロセッサーがなかったら、細かくできる他の方法でもいいです。)
2. できた粉はボウルにあけてココアパウダーをよく混ぜ込む。
3. 柔らかいバター、加糖練乳をボウルの粉に混ぜ込む。
4. よく混ぜたら、小さいじゃが芋の形に丸める。
5. 丸めた生地の上に白いクリームで芽のような点かココナッツチップスをまぶす。
6. 2～3時間に冷蔵庫で冷やしたら、さらにおいしくなる。保存は冷凍庫。

