Десерт из детства "Ёжик"

Что нужно:

- печенье - 1 кг;
- варёная сгущёнка - 500 г;
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- сметана - 200 г;
- слив. масло - 100 г;
- какао-порошок - 4 ст. л.;
- арахис - 8 шт;
- семечки (уже очищенные) - 1 пачка.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Измельчаем печенье до состояния порошка (или почти до порошка, т. к. если останется немного кусочков печенья, то будет тоже вкусно).
3. Добавляем в печенье сахарную пудру, какао-порошок, варёную сгущёнку, сметану, сливочное масло.
4. Замешиваем руками.
5. До днородности.
6. Затем из полученной массы создаём форму ёжика.
7. Далее втыкаем семечки (остриём наружу).
8. Носик, глазки и лапки делаем из арахиса. Ротик можно выложить какой-либо красной конфеткой (леденцом, присыпкой кондитерской и т. д.), если такого нет, то можно тоже арахисом. И убираем в холодильник минимум на 1 час.