

Пирожные «Цыплята» без выпечки



200 г мягкого печенья, 100 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока, кокосовая стружка, шоколадные капли (для глазок), мармелад (для клювиков), мастика.

Приготовьте на Пасху для своих деток эти замечательные пирожные без выпечки. Они выглядят очень обаятельно и порадуют всех ваших гостей.

Измельчить печенье на мясорубке. Добавить размягчённое сливочное масло и хорошо перетереть. Понемногу добавляя сгущённое молоко, перемешивать, пока масса не станет такой мягкой, чтобы из неё можно было лепить.

Слепить заготовки для цыплят, формой напоминающие яйца. Пирожные слегка смазать со всех сторон сгущённым молоком и обвалять в кокосовой стружке. Украсить в виде цыплят, вставив глазки и клювики, сделать шапочки-скорлупки из мастики. Поставить в холодильник на несколько часов.

Встречайте: забавные цыплята!

Время приготовления 60 минут