

Это пирожное знакомо нам с детства, но сейчас выбор сладостей на полках так велик, что мы скорее купим его, чем приготовим сами. В оригинальном рецепте присутствуют сырые куриные яйца, но, учитывая, что многие опасаются их есть или являются вегетарианцами, мы использовали как связующий элемент сгущенное молоко.

Нам понадобится:

Песочное печенье - 200 г,
Грецкие орехи - 50 г,
Сгущенное молоко - 3 ст. ложки,
Какао - 2 ст. ложки,
Взбитые сливки для украшения.

Приготовление:

Поручите своему ребенку измельчить в ступке грецкие орехи и печенье, высыпая готовую крошку в отдельную посуду. Когда все будет готово, попросите понемногу добавлять в смесь сгущенное молоко. При желании ребенок может немного «порисовать» сгущенкой, для этого просто нужно проделать в банке отверстие.

Дайте ребенку ложку, пусть он сначала перемешает крошку со сгущенкой, а затем, смачивая ладошки холодной водой, чтобы масса сильно не прилипала к рукам, скатает ее в однородный шар.

Разделите готовую массу на несколько частей, пусть ваш ребенок проявит фантазию и слепит пирожное той формы, которая ему больше нравится. Пирожные нужно будет обвалять в порошке какао.

А теперь самое ответственное задание: дайте ребенку баллончик со взбитыми сливками, ведь для каждого члена семьи можно украсить пирожное по-разному.

Приятного аппетита!