

Шаколадный

СЭНДВИЧ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ



Для увлечённых путешественников



Смотри рецепт на стр. 54 ⇨



10 сэндвичей



**20 минут
на приготовление**



**4 ст. л. с горкой
сливочного
масла**



**4 ст. л.
с горкой
шоколадной
пасты**



**20 шт.
прямоугольного
песочного печенья
(прекрасно подойдёт
«Юбилейное»)**



**100 г
дроблёных
орехов**



**50 мл
молока**



**20 шт. конфет
«Апельсиновые
дольки»**



**1 ч. л.
ванильного
сахара**



**100 г
сахарной
пудры**



совет:

ТАКИЕ СЭНДВИЧИ ПРОСТО ИДЕАЛЬНО подходят для завтрака, так что этот вкусный и сытный крем можно приготовить впрок, он отлично хранится в холодильнике до 10 дней.





Если ты
впервые
используешь
миксер,
то попроси
родителей
тебе
помочь.



1 В ГЛУБОКОЙ МИСКЕ МИКСЕРОМ ВЗБЕЙ размягчённое сливочное масло с молоком, ванильным сахаром и сахарной пудрой.

2 ДОБАВЬ ШОКОЛАДНУЮ ПАСТУ, дроблёные орехи и всё тщательно перемешай.



3 НАМАЖЬ ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНО-МАСЛЯНОЙ СМЕСЬЮ. На 10 печений уложи по 2 апельсиновые дольки и накрой оставшимися печеньями так, чтобы у тебя получилось 10 сэндвичей с шоколадным кремом и мармеладом внутри. Сверху сэндвич тоже смажь кремом и добавь мармеладную крошку.

