

15 Μαΐου 2022

Κορμός

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά:

250 γρ. φυτικό βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη άχνη

100 γρ. κακάο

200 γρ. μπισκότα

1 ποτήρι χονδροκοπανισμένα καρύδια

½ ποτήρι brandy

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη για 5 λεπτά, προσθέτουμε τη σοκολάτα και ανακατεύουμε το μείγμα καλά. Σπάζουμε τα μπισκότα σε μικρά κομματάκια και τα ραντίζουμε με το brandy. Προσθέτουμε τα μπισκότα μαζί με τα καρύδια, στο μείγμα του βουτύρου. Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά. Σχηματίζουμε το μείγμα σε ρολό περίπου 5 εκ., το τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει.

Πηγή: monastiriaka.gr