



## ПИРОЖНЫЕ С OREO

Время приготовления ⌚ 1 ч 10 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ



**300 г**  
печенья OREO



**1,5 стакана**  
белого  
шоколада



**1,5 банки**  
сгущенного  
молока



**2 стакана**  
кокосовой  
стружки



**0,75 стакана**  
нарезанных грецких орехов



**50-60 г**  
сливочного масла, растопленного

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Разогрейте духовку до 175°C.

**2**

Измельчите 250г печенья OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отделите 50г от получившегося объема.

**3**

Смешайте оставшуюся крошку из OREO и сливочное масло.

**4**

Полученную смесь распределите на дно квадратной формы для выпекания.

**5**

Смешайте орехи, кокосовую стружку, белый шоколад и сгущенное молоко вместе.

**6**

Распределите полученную смесь по форме.

**7**

Выпекайте в духовке 25-30 минут или до образования на поверхности золотистого цвета.

**8**

Посыпьте оставшейся крошкой из OREO сверху.