

Bajaderki



Autor: **kuchniana5**
Przepisów: **13** Ocena: **61**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 35 dag pokruszonych ciast/ciasteczek (bez masy, galaretki, owoców)
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- 3 łyżki powideł (u mnie brzoskwiniowe)
- 1 łyżka miodu
- 1/4 szklanki mleka
- 6 dag masła lub margaryny
- 3 łyżki wódki
- 1 łyżeczka aromatu rumowego
- 1/4 szklanki cukru pudru
- do obtaczania: wiórki kokosowe, posiekane drobno orzechy lub migdały, starta czekolada

Sposób przygotowania:

- 1 Ciastka dobrze pokruszyć (wrzucić wszystkie do woreczka i dokładnie rozwałkować), odstawić. W garnku rozpuścić masło, dodać wszystkie składniki, oprócz ciastek, wódki i powideł. Dobrze wymieszać. Do masy dodać pokruszone wcześniej ciastka i mieszać, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą. Gdy masła przestygnie dodać powidła i wódkę. Odstawić na około godzinę w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki).
- 2 Po tym czasie przygotować składniki, w których chcielibyśmy obtaczać bajaderki. Masę ciastkową wyjąć i formować z niej niewielkie kulki wielkości trufelków, a następnie obtaczać je w kokosie, startej czekoladzie, posiekanych orzechach, migdałach (u mnie wiórki kokosowe i migdały). Gotowe bajaderki odstawić jeszcze raz w chłodne miejsce, żeby stwardniały. Przechowywać w lodówce.

1 szklanka = 250 ml

Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: