

bajaderki z rumem



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

czerstwe ciast bez dodatków	350 g
mleko	1/2 szkl
rum	1/2 szkl
bakalie	2 szkl
kakao	2 łyżki
herbatniki	300 g
polewa	
masło	1/2 kostki
cukier puder	1/2 szkl
kakao	2 łyżki
wrzątek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki zalać połową rumu, zamknąć szczelnie i odstawić na kilka godzin. Ciasto rozdrobnić (najlepiej przepuścić je przez maszynkę do mielenia mięsa). Herbatniki przełożyć do grubego woreczka i utłuc wałkiem. Bakalie posiekać. Mleko zagotować z kakao i przestudzić. Wlać do miski z ciastem, dodać herbatniki, bakalie, rodzynki z rumem i wlać rum. Wymieszać. Jeśli ciasto będzie zbyt lepkie to dosypać utłuczonych na pył herbatników. Jeśli będzie za suche to dolać przegotowanego mleka. Z masy formować kulki dowolnej wielkości i układać je na kratce. Masło, cukier puder i kakao zagotować, dodać wrzątek i mieszać aż polewa zgęstnieje. Polać bajaderki. Wierzch można udekorować bakalią lub wiórkami.

