

Bajaderka



MILENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	25 dag
mąka	50 dag
cukier puder	20 dag
jajko	2
proszek do pieczenia łyżka	1
kakao	1 łyżka
mleko	1 szklanka
rum	1 kieliszek
dżem	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, przesiewamy a następnie siekamy z masłem. Dodajemy jajka i cukier i wyrabiamy na jednolitą masę. Ciasto dzielimy na pół i pieczemy dwa placki. Jeden z nich po upieczeniu (musi być ciepły) kruszymy w misce. Dodajemy kakao, posiekane bakalie, mleko i rum i tworzymy z tego jednolitą masę. Drugi placek smarujemy dżemem i zrobioną masą. Bajaderkę oblewamy lukrem i kroimy na porcje.