

Pralinki bajaderki

data aktualizacji: 2019.02.15 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g ciasta suchego bez nadzienia (np. biszkopt, kruche, piaskowe takie jakie mamy w domu, a nie zostało zjedzone na świeżo), w tym paczka herbatników
- 1 masło lub margaryna
- 1 szklanka mleka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 4 łyżki kakao
- 180-200 g dżemu lub powideł
- olejek zapachowy
- 2-3 kieliszki alkoholu
- rodzyнки lub skórka z pomarańczy
- kolorowe posypki, wiórki kokosowe lub krojone orzechy
- małe, papierowe papilotki

Wykonanie:

Rozpuścić masło z cukrem, mlekiem i kakao. Odstawić do wystygnięcia. Pokruszyć ciasto, ciastka, wsypać do miski i zalać ½ porcji wystudzonej polewy czekoladowej. Do tego dodać dżem lub powidlą, olejek zapachowy, rodzyunki oraz alkohol. Wszystko należy dokładnie wymieszać. Konsystencja musi być jak plastelina.

Formujemy małe kulki - wielkości orzecha laskowego. Zanurzamy je w pozostałej polewie, obsypujemy dowolną posypką i układamy na foremce papilotki. Pralinki schładzamy w lodówce. Z jednej porcji może wyjść 50-60 pralinek.

Smacznego!

Przepis Magdaleny Karnowskiej

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30909-pralinki-bajaderki>