



Orzechowe bajaderki z niespodzianką

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Resztki ciasta pokruszyć do miski, wymieszać z ciemnym kakao. Masło z mlekiem zagotować, ostudzić, połączyć z pokruszonym ciastem.
- Krok 2**
Mieszanke orzechów posiekać, wsypać do pokruszonego ciasta, dodać skórkę pomarańczową.
- Krok 3**
Następnie dodać konfiturę i masło orzechowe, dokładnie zagnieść, przyprawić do smaku aromatem. Gdy masa jest mało słodka można dodać cukru pudru lub miodu.
- Krok 4**
Z masy uformować kulki wielkości włoskiego orzecha, rozplaszczyc, ułożyć agrest w czekoladzie lub inną niespodziankę.
- Krok 5**
Uformować kulki, obtoczyć w wiórkach kokosowych, schłodzić.

Składniki:

- 50-60 dag resztek ciasta
- 10 dag masła Łaciate
- 4 łyżki masła orzechowego
- 3-4 łyżki konfitury z czarnej porzeczki
- 2 łyżki kakao
- 50 ml mleka Łaciate
- 2/3 szklanki mieszanki orzechów
- 2 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- Aromat migdałowy do smaku
- 15 dag agrestu w czekoladzie
- Wiórki kokosowe

Dodatkowo:

- Cukier puder lub miód