





## Składniki:

- herbatniki - 4 opakowania
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- aromat rumowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1 łyżka
- słone paluszki - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

## Sposób przygotowania:

1. Herbatniki pokruszyć. Mąkę wymieszać z łyżką cukru i rozrobić częścią mleka.
2. Resztę mleka i cukru zagotować i zagęścić rozrobioną mąką. Zawiesinę studzić mieszając, aby nie zrobiła się skórka.
3. Miękką Kasię utrzeć na puszysty krem i dodawać po łyżce przestudzoną, ale nie zimną, zawiesinę. Dodać rum. Do gotowego kremu wrzucamy pokruszone herbatniki i mieszamy.
4. Wykładamy na talerz i wstępnie formujemy kształt jeża. Odstawiamy na godzinę do lodówki i wtedy wygładzamy powierzchnię.
5. Jeża obsypujemy ciemnym kakao. Aby pyszczek pozostał biały, wycinamy z papieru lub folii fragment, który nakładamy na pyszczek. Potem możemy przystąpić do obsypywania. Po obsypaniu całego jeża delikatnie ściągamy papier z nakrytego miejsca.
6. Paluszki łamiemy na kawałki i wtykamy na całej powierzchni obsypanej kakao. Oczy i nos można zrobić z rodzynek, groszków lub owoców kandyzowanych. Jeż jest najlepszy jeśli przestoi ponad dobę, wtedy herbatniki dobrze przemiękną.