





# Zakochana bajaderka

przepisy.pl



 0 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- orzechy włoskie - 10 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- aromat arakowy. - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- galaretka owocowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto.
2. Podzielić na 2 części, upiec 2 placki, po ok. 15 minut każdy.
3. Jeden placek pozostawić w blaszce a drugi jeszcze ciepły drobno pokruszyć, włożyć do miseczki, dodać kakao, bakalie, aromat i mleko.
4. Wyrobić na jednolitą masę.
5. Placek posmarować powidłami, wyłożyć masę z bakaliami, wstawić do lodówki.
6. Przygotować galaretkę.
7. Schłodzone ciasto udekorować np. czarnymi jagodami i zalać tężejącą galaretką.
8. Po zastygnięciu można udekorować serduszkami z dowolnych ozdób – wiórki kokosowe, kolorową dekorację.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)