





Zielone choinki (bajaderki)

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 125 gramów
- jajka (L) - 2 sztuki
- mrożony szpinak - 200 gramów

dodatkowo:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 125 gramów
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 100 mililitrów
- konfitura pomarańczowa - 4 łyżki
- suszona żurawina - 100 gramów
- gotowa biała polewa - 1 opakowanie
- cukrowe perełki - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź, jeśli trzeba rozdrobnij blenderem i odcisnij na sicie. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciągłe ubijając dodaj roztopioną Kasię, szpinak i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.
2. Dno tortownicy o średnicy 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Otrzymaną masę przełóż do tortownicy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 40 minut w 180 st.C. Wystudź.
3. Ciasto przekrój na dwa blaty, tak by dolny blat miał wysokość około 1 cm. Z dolnego blatu wytnij 6 kótek o średnicy około 7 cm. Pozostałe ciasto dokładnie pokrusz w dłoniach. Czubatą szklanekę pokruszonego ciasta odłóż, resztę wsyp do miski.
4. W garnuszku zagotuj: mleko, Kasię, cukier i kakao. Mieszaj, aż cukier się rozpuści. Odstaw na 5 minut, by masa lekko przestygła.
5. Do miski z pokruszonym ciastem wlej masę kakaową, włóż konfiturę i żurawinę. Wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Otrzymaną masę podziel na 6 części. Z każdej uformuj stożek (choinkę) i obtocz go w pozostawionych okruchach. Ustaw na deseczce i odstaw na chwilę do lodówki by masa stężała.
7. Polewę rozpuść w kąpielu wodnej. Czubki schłodzonych choinek umocz delikatnie w polewie, aby dekoracyjnie ścięła. Pozostałą polewę rozsmaruj na zielonych krążkach ciasta i postaw na nich choinki. Udekoruj cukrowymi perełkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl