

# Bajaderki Dukana



Chwilka słodkości na diecie. Wprawdzie dałam za mało słodzika, ale i tak były smaczne. Przepis zaczerpnięty z [tego bloga](#).

## Składniki:

- 3 łyżki otrębów owsianych
- 3 łyżki otrębów pszennych
- pół szklanki mleka
- 1 czubata łyżka odtłuszczonego kakao
- słodzik do smaku
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast (lub dowolnego ulubionego)

## Wykonanie:

1. Do mleka wsypujemy aromat i kakao, dokładnie mieszamy.
2. Przelewamy do rondelka i podgrzewamy (ale nie zagotowujemy). Wsypujemy sódzík i otręby i mieszamy. Mieszamy tak długo, aż otręby napęcznieją i utworzą masę. Zdejmujemy z ognia i formujemy kulki. Ja swoje nakładałam łyżką do papierowych papilotek.
3. Wstawiamy bajaderki do lodówki na kilka godzin.