Kulki - bajaderki



Inspirowana przepisem na Kasztanki ze strony mojeciasto.pl , zrobiłam dzisiaj – a właściwie moja córka zrobiła – kulki przypominające bajaderki. Szybkie, smaczne i bez pieczenia. Wystarczy garstka składników i 15 minut roboty.

Składniki:

- 125g margaryny Kasia
- 110g cukru pudru
- cukier wanilinowy
- 1 łyżka stołowa aromatu migdałowego
- 210g herbatników
- 2 łyżki ciemnego kakao naturalnego
- opcjonalnie: wiórki kokosowe, słodkie kakao
- opcjonalnie: papilotki

Wykonanie:

1. Herbatniki traktujemy blenderem i wrzucamy do miski. Odkładamy ok. 2 łyżek na później.

2. Do miski wsypujemy kakao i cukry i mieszamy.

3. Margarynę kroimy na małe kawałki, wrzucamy do herbatników, dodajemy aromat. Zagniatamy wszystko ręką. Jeżeli ciasto jest zbyt sypkie, można dodać łyżkę mleka.

4. Z masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego lub większe, obtaczamy w resztce herbatników (ja swoje wymieszałam z łyżeczką brązowego cukru), w wiórkach kokosowych albo w słodkim kakao.

5. Kulki układamy w papilotkach i wstawiamy do lodówki do schłodzenia (na jakieś 20 minut).

