




## Bajaderki z marcepanem

 Renixx

Polecane na: [desery, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

resztki ciast - 0,5 kg  
marcepan - 10 dag  
masło - 10 dag  
cukier - 2 łyżka  
kakao - 2 łyżka  
śmietanka 30% - 2 łyżka

likier amaretto - 1-2 łyżka  
migdały siekane - 5 dag  
orzechy włoskie siekane - 5 dag  
Dodatki: -  
wiórki kokosowe - trochę  
opcjonalnie kolorowa posypka - -  
trochę

### Dodatkowe info:

Bajaderki to dobry sposób na wykorzystanie resztek ciasta pozostałych po świętach.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka włożyć masło, dodać śmietankę, cukier i kakao, mieszając zagotować, ostudzić.

**KROK 2:** Ciasto pokruszyć, dodać starty na tarce marcepan, likier, posiekane orzechy i migdały.

**KROK 3:** Połączyć z polewą i dokładnie wymieszać.

**KROK 4:** Z masy formować kuleczki wielkości włoskiego orzecha i obtaczać w wiórkach kokosowych lub kolorowej posypce. Tak przygotowane bajaderki odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny.