

Czekoladowe ciastka z tahini



Wskazówki:

Kulki powinny delikatnie pęknąć z wierzchu podczas pieczenia.

Opcja bez pieczenia:

Połącz wszystkie składniki, ale pomin jajko. Dodaj pół szklanki płatków owsianych i 1/3 szklanki sezamu. Uformuj kulki. Schłodź w lodówce lub zamrażarce.

Składniki:

- 1/2 szklanki tahini (pasta sezamowa)
- 1/2 szklanki kakao
- 1/2 szklanki cukru kokosowego lub syropu daktylowego
- 1 szklanka mąki migdałowej
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka zmielonego siemienia lnianego + 3 łyżki gorącej wody (zastępuje jajko jeśli wybierasz opcję wegańską)
- 1 jajko (pomiń w wersji wegańskiej)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki prażonego łuskanego ziarna kakaowca (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Siemię lniane połącz z gorącą wodą, wymieszaj, odstaw na kilka minut.
2. W misce połącz tahini z mieszanką z siemienia (lub jajkiem), następnie dodaj resztę składników. Dokładnie wymieszaj.
3. Masa powinna być dość gęsta i plastyczna. Jeśli jest trochę za sucha lub składniki nie chcą się łączyć, dodaj odrobinę mleka roślinnego (np. migdałowego).
4. Możesz dodać więcej cukru lub syropu, żeby zrównoważyć nieco mocny smak gorzkiego kakao i intensywny sezamowy smak tahini (i w zależności od tego jak bardzo lubisz słodkie :)).

5. Piekarnik nagrzej do 160 stopni. Z masy uformuj kulki (ciasto będzie dość klejące, możesz pomóc sobie łyżką). Kulki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Piecz około 10-15 minut.