

Ciasteczka z czerwonej fasoli

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 9-10

Czas gotowania: 20-25 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż.

Krok 2 - Włożyć 240 g odlanej z zalewy czerwonej fasoli, wsypać 2 płaskie łyżki ciemnego kakao, 1 płaską łyżeczkę proszku do pieczenia i szczyptę cynamonu.

Krok 3 - Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką.

Krok 4 - Zmiksować na gładką masę - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Zdjąć pokrywę, łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia miksującego.

Krok 6 - Do masy dodać 3 kłopotliwe łyżki masła orzechowego, wlać 55 g wody.

Krok 7 - Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką.

Krok 8 - Ponownie zmiksować masę - czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Zdjąć pokrywę. Łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia miksującego.

Krok 10 - Wsypać 4 łyżki ksylitolu, 1 łyżkę ziaren siemienia lnianego i 1 łyżkę prażonych orzechów laskowych.

Krok 11 - Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować całość - czas

30 sekund, prędkość 7.

Krok 12 - Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż.

Krok 13 - Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia przy pomocy łyżki nakładać porcję ciasta (1 łyżka ciasta na 1 ciastko), masę lekko spłaszczyć łyżką, nadając ciastkom okrągły kształt. Ciastka układać z niewielkim odstępem między sobą, podczas pieczenia ciastka urosną minimalnie i zachowują nadany im kształt.

Krok 14 - Piekarnik nagrzać do 170'C, do nagrzanego piekarnika włożyć blachę z ciastkami, piec przez 20-25 minut.

Wskazówki :

Czas pieczenia zależy jest od piekarnika.

Ciastka po upieczeniu będą miękkie, jednak po przestudzeniu staną się twardsze.

Ciastka w środku będą wilgotne.