fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Ciasteczka kakaowo-laskowe bez cukru - przepis

Masło laskowe nadaje tym ciastkom orzechowy smak bez dodatku mąki. Widelcem uformujesz charakterystyczną kratkę, a chrupkość pojawi się dopiero po wystudzeniu.

Czas przygotowania: 5 minut

Składniki

- 150 g masła z orzechów laskowych bez cukru, z pozostawioną 1 łyżką naturalnie oddzielonego oleju
- 90 g granulowanego słodzika erytrytolowego
- 22 g niesłodzonego kakao
- 1 duże jajko w temperaturze pokojowej
- szczypta soli morskiej
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego bez cukru, opcjonalnie

Przygotowanie krok po kroku

1. Nagrzej piekarnik do 180°C (góra-dół) albo 160°C z termoobiegiem.
2. Połącz wszystkie składniki w misce, mieszając widelcem.
3. Uformuj kulki po 15 g. Rozłóż je na blasze z papierem do pieczenia lub matą silikonową.
4. Spłaszcz widelcem, robiąc kratkę. Wygładź brzegi palcami, aby ograniczyć pękanie.
5. Piecz około 8 minut, aż brzegi się zetną. Nie przedłużaj pieczenia.
6. Pozostaw do całkowitego wystudzenia: gorące ciastka są miękkie, a potem stają się chrupkie.

Uwagi

Uwaga: Dla większej chrupkości rozwałkuj przez papier; dla miękkiego środka formuj ciastka dwa razy większe i grubsze.

Uwaga: Przechowuj w pojemniku do 2 tygodni. Zamrażaj do 3 miesięcy: najpierw pojedynczo, następnie przełóż do woreczka.

Źródło przepisu: https://sugarfreelondoner.com/sugar-free-nutella-cookies/