Ciasteczka jaglano-kokosowe

(WEGAŃSKIE)

15-20szt.

Składniki:

- 130g kaszy jaglanej (ok. 500g po ugotowaniu)
- 1,5 szklanki płynu (u mnie szklanka domowego mleka kokosowego i pół szklanki wody)
- 50g daktyli suszonych bez pestek
- 40g wiórków kokosowych
- łyżka mąki kokosowej
- łyżka oleju kokosowego
- łyżka pasty kokosowej (można zastąpić dodatkową łyżką oleju)

Przygotowanie:

Olej rozpuszczamy z pastą kokosową. Daktyle zalewamy gorącą wodą, odstawiamy na 20min, a następnie odcedzamy. Kaszę przepłukujemy i gotujemy w płynie do momentu aż kasza wchłonie cały płyn i będzie gęsta (nie można jej za bardzo rozgotować). Ugotowaną kaszę odstawiamy do ostygnięcia, a następnie blendujemy z pozostałymi składnikami. Masa powinna być dosyć gęsta tak, aby dało się z niej formować w dłoniach kulki nieco większe od orzecha włoskiego. Każdą kulkę masy układamy na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie dociskamy ją dłonią do uzyskania płaskiego ciasteczka.

Blachę z ciastkami wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C (dóra+dół). Pieczemy 30min, a następnie odstawiamy do całkowitego ostygnięcia (nie dotykamy wcześniej ciastek, muszą chwilę odstać żeby nieco stwardnieć – od razu po upieczeniu są bardzo miękkie).

Ciasteczka można przed upieczeniem posypać dodatkowo wiórkami lub posiekanymi orzechami. Można też po ostudzeniu polać je rozpuszczoną czekoladą.

Przepis pochodzi z bloga www.dziewczynainformatyka.pl