



Tekst i zdjęcie: **alekatb** - Kuchcik (30)

## **Bezglutenowe ciastka czekoladowe**

Świetne do kawy i na spotkanie ze znajomymi ;)

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** jedna

idealne dla dzieci

dla alergików

### **Składniki:**

- czekolada gorzka, 100 g
- powidło śliwkowe, 1 szkl.
- miód, 1 łyżk.
- olej kokosowy, 100 g
- cynamon mielony, 1 łyżecz.
- sól, 0 szczypta
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- kakao, 2 łyżk.
- orzechy włoskie, 1 szkl.
- płatki owsiane, 1 szkl.
- mąka , 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Do dużej miski wsypać mąkę (pół szklanki mąki ryżowej i drugie pół szklanki mąki jaglanej), płatki owsiane bezglutenowe, mielone orzechy, kakao, sodę, sól i cynamon. Wymieszaj. 2. Rozpuść masło i dodaj do niego miód. Poczekaj aż trochę ostygnie. W trakcie czekania, do sypkich składników dodaj powidło śliwkowe oraz drobno pokrojoną czekoladę. 3. Jeśli chcesz zrobić muffinki przygotuj formę do ich pieczenia. Możesz również za pomocą łyżki uformować ciastka i piec na blasze z piekarnika. Nie zapomnij użyć papieru do pieczenia. Muffinki nie wyrastają duże dlatego można nakładać więcej ciasta w zależności też kto co lubi ;) 4. Kiedy masło trochę przestygnie dodaj je do reszty składników i wymieszaj. 5. Ciastka w formie muffinek piecz 15 - 20 minut, mniejsze ciastka 13 - 15 minut. Wszystko zależy od grubości ciastek i wielkości muffienek. Na początku warto pilnować czasu ;) Ciastka po wyjęciu z piekarnika są miękkie. Należy poczekać 5 - 8 minut i dopiero wtedy je przekładać. Smacznego ;)

