




Czekoladowe ciasteczka z ciecierzycy

 Cotakpachnie?


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 15 porcji

Składniki:

ciecierzyca - 1 szklanka

mleko kokosowe - 2 szklanka

karob - 4 łyżka

mąka ryżowa - 4 łyżka

mąka z ciecierzycy - 2 łyżka

masło orzechowe z kawałkami
orzechów - 2 łyżka

ksylitol - 3 łyżka

bezglutenowy proszek do pieczenia
- 1 łyżeczka

gorzka czekolada - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namoczyć dzień wcześniej w zimnej wodzie. Zostawić na noc. Następnego dnia wodę wylać, ciecierzycę przepłukać, zalać mlekiem kokosowym z 1 szklanką wody, ugotować do miękkości.

Ciecierzycę odcedzić, zostawić do ostygnięcia. Zblenderować, dodać karob, mąki, masło, proszek i ksylitol.

Formować kulki, które rozplaszczamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, po wierzchu powtórzyć kawałeczki gorzkiej czekolady. Piec 15 minut w 180 stopniach.