





## Ekspresowe ciastka owsiane z masłem orzechowym i kawą

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

tahina z prażonego sezamu lub masło orzechowe (dałam pół na pół tahini i masło z nerkowców) - 140 g  
mąka z płatków owsianych (bezglutenowych) - 50 g  
kakao przesiane - 2 łyżka  
zaparzone letnie espresso - 30 ml  
zmielonego siemienia lnianego (zalanego 3 łyżkami wrzącej wody) - 3 łyżka  
wanilia mielona - - do smaku

syrop klonowy - 60-80 ml  
soda - 1/2 łyżeczka  
sezam - 1 łyżka  
gorzka czekolada - 4 kostka  
kryształki soli kwiat soli - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło orzechowe mieszamy na gładką pastę z syropem klonowym. Siemię zalewamy wrzątkiem odstawiamy na kilka minut aż ostygnie. Zaparzamy espresso. Do pasty dodajemy mąkę owsianą i resztę składników czyli sodę, wanilię i kakao. Mieszamy z łyżką sezamu. Formujemy 12 ciasteczek i kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Uformowane kulki spłaszczamy od góry. Pieczemy 180 stopniach przez 12 - 15 minut.

Wystudzone ciasteczka, polewamy rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i dodajemy odrobinę soli.