



Ciastko kokosowe z jagodami goji i polewą czekoladową


 Dorota Duszak


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 średni

 7 porcji

Składniki:

wiórki kokosowe bio - 150 g

miód - 6 łyżka

len mielony bio - 60 g

ryż preparowany - 150 g

oliwa z oliwek extra virgin bio - 3 łyżka

jagody goji - 80 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do zimnej wody wsyp wiórki kokosowe i gotuj je 15 minut. Odcisnięte i ostudzone wiórki, len, ryż preparowany, oliwę z oliwek, miód, jagody wsyp do miski i wymieszaj na jednolitą masę.

KROK 2: Tak sporządzone ciasto przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 170 stopni Celsjusza na środkowym poziomie ok. 70 minut.

KROK 3: Upieczone ciasteczko polecam wykończyć polewą czekoladową lub rozpuszczonymi na parze kostkami czekolady.