





Dyniowe ciasteczka


 życie roślinne

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

dyniowe puree - 1/2 szklanka
syrop klonowy - 2 łyżka
brązowy cukier - 2 łyżka
mielony len - 1 łyżka
woda - 3 łyżka

cynamon - 1/2 łyżeczka
przyprawa pumpkin spice
(mieszanka cynamonu, imbiru,
gałki muszkatolowej i goździków - z
przewagą cynamonu) - 1/4
łyżeczka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
mąka owsiana - 1 szklanka
pokruszona czekolada - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Puree z dyni, syrop klonowy, siemię lniane zmieszane z wodą oraz brązowy cukier umieścić w misce i wymieszać za pomocą ręcznego blendera.

KROK 2: W osobnym naczyniu zmieszać mąkę owsianą z sodą oczyszczoną i przyprawami.

KROK 3: Połączyć suche składniki z mokrymi, dodać czekoladę i wymieszać.

KROK 4: Schłodzić w lodówce przez około 30 minut.

KROK 5: Za pomocą łyżki albo gałkownicy do lodów układać ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia zachowując 5 cm odległości.

KROK 6: Piec przez 10-15 minut w 175°C.