

## Ciasteczka daktylowe z kakao



Nie wiem dlaczego, ale za każdym razem gdy mam ochotę na coś czekoladowego sięgam po foremki w kształcie serduszka :). Przepis na dziś to bardzo proste w wykonaniu babeczki, bez dodatku cukru i innych, zdrowszych słodów. Babeczki są słodkie dzięki daktyłom i pysznie czekoladowe z uwagi na dużą ilość kakao.

Zachęcam Was do wypróbowania przepisu i gwarantuję, że Was nie zawiedzie :).

### Składniki na 6 sporych ciasteczek

#### Składniki

- 2 łyżki mąki kasztanowej [Gdzie kupić?](#)
- 2 łyżki maranty trzcinowatej [Gdzie kupić?](#)
- 4 łyżki kakao
- 100 g daktyli (bez dodatku dwutlenku siarki)
- 2 jajka
- 8 łyżek śmietany (ok. 170 g)
- 1 łyżka oleju kokosowego (najlepiej nierafinowanego) [Gdzie kupić?](#)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (bez fosforanów)
- szczypta soli
- dowolne orzechy do dekoracji

## Przygotowanie

1. Jajka ubijamy z dodatkiem szczypty soli.
2. Daktyle kroimy w dość cienkie plasterki.
3. Pod koniec ubijania do jaj dodajemy śmietanę i tłuszcz kokosowy.
4. Następnie dodajemy obie mąki, kakao i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie blendujemy. Powinniśmy uzyskać dość gęste ciasto.
5. Na sam koniec dodajemy pokrojone w plastry daktyle i jeszcze chwilę blendujemy aż wszystkie składniki się połączą.
6. Ciasto przekładamy do foremek. Pieczemy przez ok. 25-30 min. w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.
7. Dekorujemy dowolnie - u mnie zmielone orzechy ziemne i włoskie. Spożywamy po przestudzeniu.

Smacznego :)!