


Ciasteczka z czekoladą

Pyszne ciasteczka z opiekacza do panini

 Ilość porcji: 5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 łyżeczki oleju
- 2 łyżki syropu klonowego
- 2 łyżeczki cukru trzcinowego
- 3 łyżki stołowe gładkiego masła orzechowego
- kilka kropli ekstraktu waniliowego opcjonalnie, ale dodaje wspaniałego smaku
- Dla suchych składników
- 2 łyżki stołowe mąki uniwersalnej lub użyj mieszanki bezglutenowej
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2-4 łyżki groszków czekoladowych
-
-



Wykonanie:

W małej misce dodaj olej, syrop klonowy, cukier i masło orzechowe i podgrzej w mikrofalówce lub możesz podgrzać je w rondelku, aż będą ciepłe, aby naprawdę dobrze się wymieszały.

W innej małej misce wymieszaj razem mąkę i proszek do pieczenia. Dodaj suche składniki i ekstrakt waniliowy do mokrych składników i wymieszaj naprawdę dobrze, aż uzyskasz gładkie, lepkie ciasto, a następnie wmieszaj 2 łyżki groszków czekoladowych. W tym momencie ciasto będzie bardzo lepkie. Możesz dodać jeszcze 1-2 łyżeczki mąki, aby uzyskać mocniejsze, grubsze ciasteczka. To zależy od wilgotności Twojego masła orzechowego.

Schładzaj ciasto przez co najmniej 10 minut lub włóż je do zamrażarki na 5 minut.

Rozgrzej opiekacz do panini. Ustaw zawias pokrywy tak, by górna część prasy do kanapek nie zamyka się całkowicie i nie dotykała górnej części ciasta. Złóż papier pergaminowy, aby dopasować go do opiekacza do panini. Zrób co najmniej cztery warstwy pergaminu na spodzie, aby ciasteczka się nie przypaliły.

Wymij ciasto na ciasteczka z lodówki lub zamrażarki, nabierz je na papier pergaminowy i posyp wiórkami czekoladowymi i/lub posypką. Zachowaj co najmniej dwa cm odstępu pomiędzy ciastkami, a następnie włóż je do opiekacza do panini. Niech ciastka pieką się przez około 7 minut, a następnie odwróć pergamin, aby uzyskać równomierne ogrzewanie i obserwuj ciastka. Nie chcesz, aby się przypaliły. Piecz 9-12 minut w zależności od opiekacza do panini i wielkości ciasteczek.

Gdy spody ciastek będą lekko złotobrązowe, a brzegi zaczną tężeć, zdejmij pergamin z prasy do panini i pozwól ciastkom ostygnąć przez 5 minut lub dłużej. Następnie, użyj łopatk, aby przenieść je na talerz.

Przechowuj na blacie pod przykryciem do 4 dni.