

Ciasteczka czekoladowe z chrupiącą skórka

Składniki

na 40 ciasteczek

100 g masła klarowanego*

60 g kakao

150 ml mleka (krowiego lub roślinnego**)

4 jajka***

100 g mąki orkiszowej 2000

100 g mąki ryżowej

100 g mąki ryżowej lub jaglanej

60 g daktyli, suszonych lub sproszkowanych****

¼ łyżeczki sody oczyszczonej

Wykonanie

1. Masło i mleko podgrzać razem w niskiej temperaturze do rozpuszczenia tłuszczu. Dodać kakao i wymieszać do otrzymania gładkiej masy. Wystudzić.
2. Jajka ubić na bardzo puszystą masę. Nie przerywając ubijania, dodawać stopniowo masę kakaową.
3. Daktyle zmielić z mąką i sodą na proszek (jeśli używacie sproszkowanych daktyli, zmielcie je tylko z mąką).
4. Wymieszać suche składniki z masą czekoladową. Schłodzić w lodówce minimum 1 godzinę.
5. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
6. Łyżką nabierać kulki o średnicy 2,5 cm. Układać na blasze, lekko spłaszczając.
7. Piec 12 minut (mają być miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz).

Wskazówki

* **masło klarowane**: najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

** **mleko roślinne**: niestety, mleko roślinne kupowane w sklepach nie ma absolutnie nic wspólnego ze zdrowiem ze względu na liczne dodatki o trudnym do przewidzenia wpływie na ludzki organizm, a także to, że są sprzedawane w opakowaniach wydzielających szkodliwe substancje (może te najdroższe produkty są lepsze jakościowo, ale wątpię, żeby były nieszkodliwe); jeśli chcecie mieć naprawdę zdrowe (i smaczne) mleko roślinne, można bardzo łatwo zrobić je samodzielnie – przepis podajemy [tutaj](#)

*** **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

**** **daktyle:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe