

Ciastka z kokosem i czekoladą (bez glutenu, nabiału i cukru)



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **279** Ocena: **2463**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki ryżowej
- 40 g roztopionego masła/oleju kokosowego
- 50 g wiórków kokosowych
- 1 jajo
- niecałe pół szklanki wody
- 50 g gorzkiej czekolady
- łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki oprócz czekolady umieszczamy w misce i mieszamy do powstania gęstego i klejącego ciasta.
- 2 Część czekolady kroimy na kawałeczki, a część ścieramy na tarce o grubych oczkach. Tą startą dodajemy do ciasta i mieszamy, dzięki czemu dodatkowo zabarwi się na ciemno i na koniec dodajemy kawałki czekolady. Możecie całą tylko pokroić w kawałki lub zetrzeć na wiór, decyzja należy do Was.
- 3 Lekko zwilżonymi rękami formujemy kulki, rozplaszczamy w dłoniach i umieszczamy na blaszce z papierem do pieczenia.
- 4 Możecie posypać dodatkami wedle uznania i pieczemy 15-20 min w 180 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: