

# Ciasto kawowo-daktylowe z czekoladą



Autor: **marzena1919**  
Przepisów: 7 Ocena: 50

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Daktyle 200 g
- kawa mielona 2 łyżki
- 1 1/4 szkl. wody
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- olej kokosowy lub masło 60 g
- ksylitol lub stewia ok 3 łyżki
- jaja 2 szt.
- mąka pszenna pełnoziarnista pół szkl.
- mąka orkiszowa pełnoziarnista pół szkl.

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaparzyć kawę przez filter.  
Z daktyli usunąć pestki, włożyć do rondelka, zalać przygotowaną kawą i gotować 10 min.  
Następnie całość zmiksować.



- 2 Olej kokosowy lub masło utrzeć z ksylitolem, dodać jaja, i zmiksowaną pastę z daktyli. Całość wymieszać.  
Mąki razem z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito, dodać do pozostałych składników, wymieszać na gładką masę.



- 3 Cisto przelać do formy 10 x 20 wyłożonej papierem do pieczenia. I piec w temperaturze 180 stopni ( góra/dół ) 50 min. Wyłączyć piekarnik ale ciasto zostawić jeszcze na ok 10-15 min w nim.
- 4 Czekolada na polewę:

Zmiksować 2 awokado , 1 duży banan, 2 łyżki kakao, ok. 1 łyżka prawdziwego miodu do smaku. Czekoladą można poleać ciasto lub podawać obok.

Do dekoracji można użyć dmuchaną pszenicę twardą ( durum), amarantus, komosę ryżową itp.

Twoje notatki do przepisu: