

Ciastka owsiane z orzechami i kremem ganache



- ★ 1 SZKLANKA PŁATKÓW OWSIANYCH
- ★ 1/2 SZKLANKI MĄKI MIGDAŁOWEJ
- ★ 1/3 SZKLANKI ZMIELONYCH ORZECHÓW ZIEMNYCH
- ★ 1/3 SZKLANKI PŁATKÓW KOKOSOWYCH
- ★ 2 ŁYŻKI SIEMIENIA LNIANEGO
- ★ ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
- ★ SZCZYPTA SOLI
- ★ 1/3 SZKLANKI CUKRU NP. KOKOSOWEGO
- ★ 1 SZKLANKA MUSU JABŁKOWEGO
- ★ ŁYŻECZKA EKSTRAKTU Z WANILII
- ★ 1 TABLICZKA GORZKIEJ CZEKOLADY - GRUBO POSIEKANA
- ★ **KREM GANACHE:**
*2 TABLICZKI GORZKIEJ CZEKOLADY
110 G ŚMIETANKI 36%*

Sposób przygotowania

W naczyniu dokładnie połącz: płatki owsiane, mąkę migdałową, zmielone orzeszki ziemne, płatki kokosowe, siemę lniane, cukier, szczyptę soli i proszek do pieczenia.

Dodaj mus jabłkowy, ekstrakt z wanilii i posiekaną czekoladę. Delikatnie wymieszaj.

Uformuj ciasteczka przy pomocy pierścienia cukierniczego, lub rolując masę w papierze pergaminowym. Po pocięciu/uformowaniu powinny mieć 2-3 cm grubości.

Ułożone na blasze z pergaminem piecz przez 20 minut w 180 °C używając programu pieczenia z małą ilością pary. Pieczenie z dodatkiem pary skraca czas przygotowania i zapewnia chrupiący wierzch przy zachowaniu przyjemnie miękkiego wnętrza ciastek.

Po upieczeniu ostudź ciasteczka. W międzyczasie przygotuj czekoladowy krem ganache.

Czekoladowy krem ganache: zalej gorącą śmietanką połamaną czekoladę. Całość podgrzewaj w kąpeli wodnej do momentu rozpuszczenia. W ciepłym kremie zamaczaj ciasteczka i odłóż do zastygnięcia.