



Biscuiți cu tahini și cacao

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

50 g	migdale măcinate	120 g	tahini
2 linguri	sos de mere neîndulcit		câteva picături de extract de vanilie
60 g	cacao neîndulcită	100 g	zahăr de cocos
2 linguri	bicarbonat de sodiu	2	vârfuri de cuțit sare
2	pumni de chipsuri de ciocolată		semințe de susan

Instructions

Acești biscuiți moi la interior, preparați din ingrediente sănătoase, se pot servi ca gustare sau desert.

Pasul 1. Intr-un bol, amestecă migdalele, tahini, sosul de mere, vanilia, cacaoa, zahărul, bicarbonatul de sodiu, sarea și ciocolata și amestecă.

Pasul 2. Aluatul de biscuiți va fi destul de lipicios.

Pasul 3. Acoperă o tavă cu hârtie de copt. Ia din compoziție cu lingura și fă bile cu mâinile umezite, apoi pune-le în tavă și turtește-le cu o furculiță udă.

Pasul 4. Presară semințe de susan.

Pasul 5. Coace într-un cuptor fierbinte, timp de aproximativ 10 minute, la 180°C.

Sunt gata când marginile sunt ușor dure, dar vârfurile, încă moi. Înainte de a servi, biscuiții se scot și se lasă la răcit.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Biscuiți cu tahini și cacao

Stand 30.09.2023