



---

gotuj  
z NatVita

---

czekoladowe ciastka



gotuj  
z NatVita

czekoladowe ciastka



## SKŁADNIKI

mąka kokosowa	1/2 szklanki
kakao w proszku	1/2 szklanki
cukier kokosowy	1/2 -1 szklanka
płynny olej kokosowy	1/3 szklanki
jajka	6 sztuk
soda oczyszczona	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
napój kokosowy	1/4 szklanki

migdały, orzechy, wiórki kokosowe lub groszek czekoladowy do zapiekania

*Przed dodaniem do ciasta migdałów i orzechów warto wydobyć ich naturalny smak i aromat prażąc je na patelni lub w piekarniku.*



Gotuj  
z NatVita

czekoladowe ciastka



# JAK PRZYGOTOWAĆ

- Piekarnik rozgrzej do 180°C. Przygotuj blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, na której będziesz później kłaść masę na ciastka. Nie smaruj jej olejem.
- Do miski wrzuc suche składniki i wymieszaj. Następnie stopniowo dodawaj jajka, olej i napój kokosowy. Całość wymieszaj aż wszystkie składniki połączą się w gładką masę.
- Kremową konsystencję na ciastka możesz urozmaicić dodatkiem zmielonych lub posiekanych migdałów, orzechów lub dodać groszek czekoladowy, który podkreśli czekoladowy smak ciastek.
- Na wcześniej przygotowaną blaszkę nakładaj łyżką porcję ciasta (możesz posłużyć się również łyżką do lodów, by każda porcja była identyczna).
- Przygotowaną blaszkę odłóż na 10-15 minut, a następnie włóż do nagrzanego piekarnika.
- Piecz przez 25-30 minut. Po upieczeniu odstaw ciastka do ostygnięcia.



Upieczone i ostudzone ciastka można posmarować kremem. Oczywiście jeżeli nie liczysz kalorii! My polecamy krem kokosowy o smaku białej czekolady lub krem orzechowy o smaku czekoladowym!

gotuj  
z NatVita

czekoladowe ciastka

# PRODUKTY, KTÓRE KUPISZ NA **NATVITA.PL**



**MAKA KOKOSOWA  
BIO**



**KAKAO BIO  
(20-22% TŁUSZCZU)**



**CUKIER KOKOSOWY  
BIO**



**BIO OLEJ KOKOSOWY  
BEZZAPACHOWY**



**SODA OCZYSZCZONA**



**SÓL KŁODAWSKA  
MIAŁKA**



**KREM ORZECHOWY  
O SMAKU  
CZEKOLADOWYM**



**KREM KOKOSOWY  
O SMAKU BIAŁEJ  
CZEKOLADY**



**WIÓRKI KOKOSOWE  
FINE BIO**



[www.NatVita.pl](http://www.NatVita.pl) | T: +48 884 885 880 | E: [zam@natvita.pl](mailto:zam@natvita.pl)

