

# pełnoziarniste, czekoladowo - kawowe ciasteczka

Są pyszne i znikają w oka mgnieniu, a to co mnie urzeka w nich najbardziej, to fakt, że są wykonane z produktów, które mają pozytywny wpływ na nasze zdrowie, więc w pewnym sensie, nie musimy mieć wyrzutów sumienia sięgając po kolejne ciasteczko:)

## Składniki na 24 ciasteczka:



- 170 gram miękkiego masła,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
- 1 jajko,
- 1/2 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- szczypta soli,
- 1/2 szklanki+1 łyżka mąki pełnoziarnistej,
- 1 łyżka zarodków pszennych,
- 220 gram gorzkiej czekolady drobno pokrojonej,
- 2 szklanki płatków górskich,
- 1 łyżka mocnej kawy,
- 2/3 szklanki orzechów laskowych, uprażonych na patelni następnie posiekanych w blenderze lub nożem.

## Wykonanie:

1. Cukier ubić z jajkiem w dużej misce, następnie dodać przesiane mąki, sodę do pieczenia, sól i zarodki. Wszystko wymieszać.

2. Do powstałej masy dodać czekoladę, płatki górskie, kawę oraz orzechy. Dobrze wymieszać.

3. Blachę wyłożyć papierem pergaminowym i układać na niej kuleczki ( po 12 sztuk na blachę), następnie wypukłą częścią łyżeczki delikatnie je „rozpłaszczyć”.

4. Blachę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni Celsjusza i pieczemy 16-18 minut.

5. Upieczonym ciasteczkom pozwalamy wystygnąć, następnie przekładamy je do słoja lub zamykamy szczelnie w pojemniku, choć z doświadczenia wiem, że zbyt długo tam nie poleżakują, no chyba, że naprawdę mamy bardzo silną wolę;) )

