

Ciasteczka z czekoladą

Składniki

na około 9 sztuk

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

100 g masła

3 łyżki miodu, ok. 100 g ⁽¹⁾

1 jajko ⁽²⁾

200 g mąki orkiszowej, typ 630 lub podobny

2 czubate łyżki gorzkiego kakao ⁽³⁾

½ łyżeczki sody oczyszczonej

tabliczka czekolady (polecamy domową, przepis [tutaj](#))

2 garście orzechów, np. pekan, laskowych, włoskich

Wykonanie

1. Piekarnik nagrzać na 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Masło z miodem utrzeć mikserem na gładką masę do białości. Dodać jajko i ucierać jeszcze chwilę.
3. Mąkę, kakao i sodę oczyszczoną wymieszać w oddzielnej misce. Dodać do masy i wymieszać.
4. Ciasto wyłożyć łyżką na blachę i formować ciastka o średnicy około 8 cm. Do środka wkładać kawałek czekolady i zaklejać dokładnie. Wierzch ciastka można udekorować posiekanymi orzechami.
5. Piec około 20 minut.

Wskazówki

⁽¹⁾ **miód:** jeśli chcecie mieć dobry miód, zadbajcie o to, by był ze sprawdzonego źródła – najbezpieczniej jest po prostu znać pszczelarza; dobry miód (z wyjątkiem akacjowego) krystalizuje się po kilku miesiącach od zebrania (czyli najpóźniej zimą)

⁽²⁾ **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

⁽³⁾ **kakao:** warto zadbać o to by kakao było dobrej jakości; my zaopatrujemy się w kakao ekologiczne, które smakuje znacznie lepiej i jest bardziej aromatyczne niż kakao najczęściej dostępne w sklepach