

Ciasteczka z nadzieniem jabłkowym

Składniki

na 12-15 ciasteczek

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

100 g mąki gryczanej

150 g mąki amarantusowej

50 g mąki ryżowej

50 g daktyli ⁽¹⁾

60 g masła klarowanego ⁽²⁾

1 jajko ⁽³⁾

100 g jogurtu

2 jabłka ⁽⁴⁾, podgotowane z cynamonem (jak do szarlotki)

Wykonanie

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Suszone daktyle zmielić z mąką na proszek.
3. Dodać masło i posiekać z mąką.
4. Dodać jajko oraz jogurt i zagnieść gładkie ciasto.
5. Formować ciasteczka o średnicy ok. 10 cm, układać na blasze. W środku robić wgłębienie, w którym umieszczamy nadzienie jabłkowe.
6. Piec 25 minut w 200 st. C.

Wskazówki

⁽¹⁾ **daktyle:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

⁽²⁾ **masło klarowane:** najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

⁽³⁾ **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)

(4) **jabłka**: więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)