Ciastka z rodzynkami i czekoladą

- 100 g mąki ryżowej
- 50 g mąki migdałowej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 10 łyżek syropu z agawy
- 4 łyżki przecieru z jabłek
- 60 g miękkiego oleju kokosowego (lub masła, w wersji niewegańskiej)
- 3 łyżki nasion słoncznika
- 50 g rodzynek
- 50 g gorzkiej czekolady
- 30 g orzechów laskowych
- szczypta soli

PRZEPIS NA 20–25 CIASTEK

Bezglutenowy

Wegański

ZAWIERA:

Orzechy

1. W misce wymieszaj mąkę, cynamon i sól. 2. W osobnej większej misce połącz olej, syrop z agawy oraz przecier jabłkowy i zmiksuj mikserem na jednolitą masę. 3. Dodaj wymieszaną mąkę, drobno posiekaną czekoladę, posiekane orzechy, rodzynki i słonecznik. 4. Dokładnie wymieszaj mikserem. 5. Uzyskaną masę nakładaj łyżką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, formując okrągły kształt i lekko spłaszczając. 6. Piecz 13–15 minut w 180°C do zarumienienia. 7. Po wyjęciu z piekarnika ostudź je ok. 10 minut, po czym przenieś je na kratkę i pozostaw do całkowitego ostudzenia. Najlepiej smakują przechowywane w lodówce w zamkniętym pojemniku.