

Chlebek daktylowy

2 porcje 1 godz 30 min

Składniki

- 300 g suszonych daktyli namoczonych we wrzątku (suszone daktyle zalać wrzątkiem i pozostawić na 30 minut)
- 3 jaja
- 2 łyżki brązowego cukru
- 70 ml oleju
- 200 g przesianej mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka mielonego cynamonu
- 4 łyżki naturalnego kakao
- szczypta soli

Przygotowanie

1. Namoczone daktyle odsączyć z nadmiaru wody, umieścić w naczyniu głównym robota i zmiksować

   30s + 5

2. Zmiksowane daktyle przełożyć do innego naczynia

3. Do naczynia wbić 3 jajka, dodać cukier, szczyptę soli - założyć motylek i utrzeć

   4min. + 5

4. Ponownie włączyć te same parametry, w międzyczasie podczas miksowania dolewać przez otwór - olej

5. Masę przełożyć do zmiksowanych wcześniej daktyli, dodać przesianą mąkę oraz pozostałe składniki i całość delikatnie wymieszać szpatułką, aby wszystko było idealnie wymieszane

6. Masę przełożyć do małej formy (keksówki wysmarowanej masłem) i piec w temperaturze 170 stopni przez 40 minut