



Шоколадови бисквитки с розмарин

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Брашно от спелта
200 g	Тръстикова захар
50 g	Какао на прах
150 g	Кокосово масло
2 бр.	Банани
3 с.л.	Черен шоколад, нарязан
	Конфитюр от червена боровинка
Щипка	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	Сода бикарбонат
0.5 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан

- 1 Пресейте брашното от спелта в купа и смесете с тръстиковата захар и какаото на прах. Добавете содата за хляб и солта и отново разбъркайте.
- 2 Добавете банана към кокосовото масло и бурбонската ванилова захар и разбийте го пюре с ръчен пасатор. Добавете банановото пюре към сухите съставки и омесете на ръка. Оставете го настрана.
- 3 Изсипете конфитюра от червени боровинки в малка тенджерка, добавете смления розмарин и оставете да къкри в продължение на 15 минути, за да се ароматизира.
- 4 Междуременно добавете парчетата шоколад в тестото, след това с помощта на супена лъжица оформете твърди топчета.
- 5 Загрейте фурната на 180°C (356°F).
- 6 Поставете топчетата тесто в тава, покрита с хартия за печене, и направете малко кладенче в средата с помощта на палеца си.
- 7 Напълнете кладенчето с конфитюр от червени боровинки и розмарин и печете бисквитките за 15 минути на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Охладете и оставете да почине върху тавата за 5 минути, след което се насладете.

