

Datlové hvězdičky v čokoládové polevě

3 plechy hvězdiček / slazeno datlovým sirupem a sušenými datlemi

ingredience

- ~ 240 g špaldové hladké mouky (bílé - prodává www.bioweb.cz)
- ~ 60 g celozrnné špaldové jemně mleté
- ~ 2 lžičky kypřicího prášku bez fosfátů
- ~ 1 lžička skořice
- ~ 1 lžička pravé vanilky
- ~ 180 g biomásla pokojové teploty
- ~ 100 g datlového nebo rýžového sirupu (www.countrylife.cz)
- ~ 100 g lískových oříšků
- ~ 150 g sušených datlí
- ~ 1 lžice citronové šťávy

čokoládová poleva:

- ~ 200 g čokoládových peciček nebo 200 g hořké biočokolády a 30 g palmového či kokosového tuku (biokokosák v dm drogerii, www.biokokosovyolej.cz, www.tropicai.cz)
- ~ hrst lískových oříšků na ozdobu

postup

- Nejvíce času zabere příprava oříšků, proto je lepší si je připravit předem. Lískové oříšky opražte v troubě rozehráté na 120 °C cca 10–15 minut – začnou vonět, slupička se bude snadno sloupávat. Uvnitř nesmí být tmavé, tedy spálené. Rukama odstraňte z vychladlých oříšků slupičku a v mixéru je umelte na velmi jemno. Lze je i nastrohat na mlýnku na strouhanku.
- Sušené datle nakrájejte na velmi jemné kostičky.
- Všechny ingredience smíchejte dohromady a utvořte těsto. Nechte ho odpočinout v ledničce nejméně hodinu, ale klidně i přes noc. (Můžete ho tam nechat i týden.)
- Po vyjmutí z ledničky nechte chvíli „ohřát“ při pokojové teplotě a rukama propracujte. Vyválejte plát síly tak 4–5 mm. Jde to dobře přes velký mikroténový sáček. Vykrajujte hvězdičky nebo jiné tvary.
- Pečte v horkovzdušné troubě vyhřáté na 160 °C cca 10 minut. Normální troubu vyhřejte na 180 °C. Hvězdičky budou měkké, když je budete vyndávat z trouby, proto je nechte na plechu zchladnout, čímž zatuhnou a zpevní se.
- Mezitím si připravte čokoládovou polevu. Biočokopecičky stačí v nerezové misce rozehrát v mírně zahřáté troubě. Jinak si klasicky ve vodní lázni rozpusťte čokoládu a tuk a promíchejte.
- Vychladlé hvězdičky obalujte v čokoládové polevě a ozdobte buď drcenými oříšky, nebo půlkou celého oříšku (nejlépe předem opraženého a oloupaného).



MOJE RADA:

Ingredience na vánoční pečení nakupuju moc ráda s přívláskem fair-trade, třeba na www.fairove.cz – většinou tam seženete i adventní čokoládové kalendáře, skvělé biočokolády, čaje i pravou vanilku. Čokoládové pecičky mají na www.bionebio.cz. Jsou výborné i do muffinů.

