



Lješnjakovi zalogajčići

Bez jaja, mlijeka, maslaca, a mirisni, meki i superfini! :)

Sastojci:

Za 35 zalogajčića:

- 2 dl prosenih pahuljica za proseno mlijeko
- 2,5 dl mekog punozrnatog pšeničnog brašna
- 100 g mljevenih prženih lješnjaka
- razom puna žličica sode bikarbone
- 4 žlice nerafiniranog šećera
- 1 vrećica vanilija bourbon šećera
- malo kardamoma
- na vrh noža soli
- 0,75 dl ulja (ovdje sezamovog)
- cca 0,5 dl vode

Za doradu:

- 100 g čokolade (ovdje tamne, sa 70% kaka) i
- cca 2 žlice ulja
- po želji kandirano ili sezonsko voće (trešnje, višnje...)

Priprema:

1.

Za pripremu zalogajčića trebat će vam proseno mlijeko: prelijte 2 dl prosenih pahuljica s cca 3 dl vode. Izmiješajte s prstohvatom soli i žličicom šećera te ostavite 1h da se pahuljice razmoče (možete i dulje). Izmiksajte smjesu (u blenderu ili štapnim mikserom). Dodajte još cca 1 dl vode i sve dobro izmiksajte. Propasirajte kroz gusto cjedilo. Ostatak pasiranja nemojte baciti nego s još malo pahuljica skuhaite kašu i uljepšajte si dan. :)

2.

Prosijte brašno sa sodom bikarbonom i umiješajte sve suhe sastojke. Uz dodatak 2, 5 dl pripremljenog prosenog mlijeka, ulja i vode umijesite tijesto (malo rjeđe od onog za muffins s jajima). Tijesto možete umijesiti i ručno (ja ga izmiješam vilicom).

3.

Tijesto rasporedite u kalupe za mini muffins - za dio sam koristila košarice koje sam stavila u kalupe, a dio sam stavila u kalupe koji su samo na dnu imali pek papir (obje varijante su u redu). Kalupiče/košarice napunite do cca 80% jer će tijekom pečenja narasti.

4.

Zalogajčiće pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 15 min na 160° C (kod mene

2.

nivo odozdo, ventilatorsko grijanje) - vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Izvadite ih iz pećnice te ostavite još 5 min u kalupima. Potom ih izvadite i ohladite do kraja. Ukoliko ste pek papir imali samo na dnu, prije vađenja svaki zalogajčić pažljivo odvojite nožem.

5.

Otopite čokoladu s uljem (ovdje na pari) te njome ukasite zalogajčiće. Po želji, na čokoladnu glazuru možete staviti svježe ili kandirano voće (kandirane trešnje i sl.).

Napomene: Napomena: šećer sam mjerila razom punim žlicama. Koristila sam vaniliju bourbon iz eko uzgoja (8 g). Ukoliko volite slađe deserte, možda će vam trebati još šećera; nama je ovako super. Ako nemate kalupe za mini muffins, iz ovog tijesta možete ispeći klasične muffins ili kolač u pravokutnom/okruglom kalupu. Vrijeme pečenja prilagodite debljini tijesta. Po želji (ili ako ne volite proso), prosene pahuljice možete zamijeniti zobenim. Meni je u ovoj kombinaciji draža prosena varijanta. Recept je napisan 02.03.2010.