

Czekoladowe ciasto z gruszkami

4 twarde gruszki • 4 jajka • 3 łyżki oleju kokosowego i nieco do posmarowania formy
• 3 łyżki śmietanki kokosowej (z wierzchu puszki mleka) • 15 dag mąki kasztanowej
• 5 dag zmielonych migdałów • 2 łyżki kakao • łyżeczka sody oczyszczonej • łyżka octu jabłkowego • 5 dag ksylitolu • mielony imbir • mielony kardamon • mielone ziele angielskie • sól

- ◆ Połączyć przesianą mąkę kasztanową, zmielone migdały, kakao, sodę oczyszczoną, 1/4 łyżeczki ziela angielskiego, po 1/2 łyżeczki imbiru i kardamonu, ksylitol.
- ◆ Wymieszać stopiony olej kokosowy, jajka oraz śmietankę kokosową. Miksując, stopniowo dodawać suche składniki. Na koniec wlać ocet jabłkowy, dokładnie wymieszać.
- ◆ Gruszki obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Formę posmarować olejem kokosowym, wyłożyć ciasto, w środek wcisnąć gruszki. Piec 30 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Wyciągnąć z piekarnika, ostudzić.

