**Ciasteczka z czarnym sezamem**

**Jesień sprzyja wypiekom, które wypełniają dom ciepłym aromatem i tworzą przyjemną oprawę dla długich wieczorów. Gdy za oknem chłodniej, trudno o coś bardziej kojącego niż filiżanka rozgrzewającej herbaty i talerz kruchych ciastek z czarnym sezamem. Łączą w sobie prostotę z nutą wyrafinowania, zaskakując maślanym smakiem i subtelną delikatnością.**

Czarny sezam, coraz częściej wykorzystywany w deserach, zyskał popularność dzięki swojemu intensywnemu, lekko orzechowemu smakowi i głębokiej barwie. Dodaje wypiekom charakteru, a jego prażone ziarenka wprowadzają przyjemną nutę goryczki, która równoważy słodycz. Doskonale komponuje się z niezbędnymi w tym przepisie masłem i wanilią. Równie ważną rolę w tej recepturze odgrywa cukier trzcinowy Diamant Dry Demerara. Jego naturalny kolor i delikatny aromat melasy nadają ciastkom ciepły, głęboki smak, a grubsze kryształki podczas pieczenia lekko się karmelizują, zapewniając idealną strukturę. To właśnie on wydobywa z czarnego sezamu charakterystyczny, orzechowy ton.

**SKŁADNIKI:**

l 200 g mąki pszennej

l ½ szklanki czarnego sezamu, uprażonego na suchej patelni

l 120 g cukru trzcinowego Diamant Dry Demerara

l 120 g miękkiego masła

l 1 duże jajko

l 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

l ½ łyżeczki sody oczyszczonej

l ½ łyżeczki soli

l kilka kostek białej czekolady

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Piekarnik rozgrzej do 175°C, a blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Miękkie masło utrzyj z cukrem trzcinowym Diamant na jasną, puszystą masę. Dodaj jajko i ekstrakt waniliowy, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. W osobnej misce połącz mąkę, czarny sezam, sodę i sól, a następnie wsyp do masy maślanej i wymieszaj do połączenia składników.

Z ciasta uformuj wałek, zawiń w folię spożywczą i odłóż na 30 minut do lodówki. Schłodzoną masę pokrój na plastry grubości około 1 cm. Ułóż je na blasze w odstępach, ponieważ podczas pieczenia delikatnie się rozpłyną. Na każdym ciastku umieść kawałek białej czekolady, lekko wciskając w ciasto. Piecz przez około 25 minut, aż brzegi nabiorą złocistego koloru. Po wyjęciu z piekarnika pozostaw do wystudzenia.

Ciasteczka z czarnym sezamem to idealna propozycja na chłodniejsze dni, pełna aromatu, z wyważoną słodyczą i charakterem.

Więcej inspiracji kulinarnych z wykorzystaniem produktów Diamant można znaleźć na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy).