Καρυδάτα με σοκολάτα

Υλικά για τα μπισκότα: (για 44-50 μπισκότα, δηλαδή 22-25 καρυδάτα)

- 200γρ καρύδια αλεσμένα καλά στο μούλτι
- 50γρ κάσιους αλεσμένα στο μούλτι (όχι σκόνη)
- 100γρ αμυγδαλοβούτυρο
- 50γρ γάλα καρύδας χωρίς γλυκαντικά
- 10γρ (2 γεμάτα κ.γ.) κακάο σκόνη
- 2 αυγά
- 200γρ μέλι (ή αγάβη)
- 30-40γρ (3-4 κ.σ.) αλεύρι αμυγδάλου

Υλικά για την κρέμα:

- 120γρ αμυγδαλοβούτυρο
- 120γρ αγάβη (ή μέλι)
- 20γρ κακάο σκόνη
- 2/3 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύουμε πολύ καλά σε ένα μπωλ τα καρύδια, τα κάσιους, το κακάο.
2. Σε άλλο μπωλ χτυπάμε τα αυγά με ένα πηρούνι & προσθέτουμε διαδοχικά και ανακατεύουμε καλά: το αμυγδαλοβούτυρο, την αγάβη και το γάλα καρύδας.
3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα.
4. Προσθέτουμε λίγο λίγο το αλεύρι του αμυγδάλου και αφήνουμε 5-10 λεπτά για να σφίξει λίγο.
5. Χωρίζουμε με ένα κουταλάκι του γλυκού & γεμίζουμε δύο ταψιά.
6. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά. Αν θέλουμε να γίνουν τραγανά συνεχίζουμε το ψήσιμο στους 120-130°C στον αέρα (ανάλογα με το φούρνο, αν είναι δυνατός στους 120) με λίγο ανοιχτή την πόρτα του φούρνου (βάλτε το γάντι) για 45 λεπτά περίπου, σβήνουμε το φούρνο και αφήνουμε μέσα τα μπισκότα μέχρι να κρυώσει (ή άλλα 30'). Αφήστε πάλι το γάντι στην πόρτα του φούρνου για να κρυώσει πιο γρήγορα και να μη μαλακώσουν από την υγρασία τα μπισκότα.
7. Για την κρέμα σοκολάτας ανακατεύουμε με τον αυγοδάρτη σε ένα μπωλ, πρώτα το αμυγδαλοβούτυρο με την αγάβη και τέλος προσθέτουμε το κακάο.
8. Βάζουμε περίπου 1 κ.γ. σε κάθε μπισκότο (αφού κρυώσουν καλά, όχι όσο είναι ζεστά) και ακουμπάμε το δεύτερο από πάνω. Μην το πατήσετε, γιατί η κρέμα έτσι κι αλλιώς θα απλώσει λίγο.
9. Τοποθετούμε στο ψυγείο, όπου η κρέμα θα σφίξει λίγο και θα στέκεται τέλεια!!!

Σημειώσεις:

- Διατηρήστε σε αεροστεγές τάπερ στο ψυγείο για να μείνουν τραγανά, έως και 2-3 εβδομάδες.
- Απολαύστε τα μπισκότα και σκέτα με το τσάι ή τον καφέ σας.