

Μπισκότα με ταχίνι & μέλι: χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη & νηστίσιμα

Μερίδες: 16 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 11-12 λεπτά
Χρόνος αναμονής: - **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 150 γρ. λευκά αμύγδαλα
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 140 γρ. μέλι
- 120 γρ. ταχίνι
- 1 ½ κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. ωμό σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τα αμύγδαλα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) μαζί με την μαγειρική σόδα και το αλάτι και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν αλεσμένα.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το μέλι, το ταχίνι, το ελαιόλαδο και το εκχύλισμα βανίλιας.

3) Προσθέτουμε το περιεχόμενο του μούλτι και ζυμώνουμε με τα χέρια μας ίσα-ίσα μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη που δεν κολλά στα χέρια.

4) Βάζουμε το σουσάμι σε ένα μπολάκι. Πλάθουμε την ζύμη σε μπαλίτσες των 25 γρ. Και τα ρολάρουμε στο σουσάμι.

5) Τοποθετούμε τις μπαλίτσες σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Προσέχουμε να έχουν απόσταση οι μπαλίτσες μεταξύ τους, γιατί θα απλωθούν στο ψήσιμο. Ίσως χρειαστεί να ψήσουμε τα μπισκότα σε 2 δόσεις.

6) Ψήνουμε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 11-12 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

7) Αφήνουμε να κρυώσουν και απολαμβάνουμε. Τα μπισκότα φυλάσσονται αεροστεγώς κλεισμένα (σε τάπερ ή μεταλλικό κουτί) σε θερμοκρασία δωματίου για 1 βδομάδα.