

## Μαλακά μπισκότα μήλου, με βρώμη και κανέλα

**Μερίδες:** 20 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 16-17 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 15 λεπτά

### Υλικά:

- 300 γρ. Νιφάδες βρώμης Quaker
- 2 κ.γλ. κανέλα
- 1/4 κ.γλ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
- ½ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1 πρέζα αλάτι
- 120 γρ. βούτυρο της προτίμησής σας, σε θερμοκρασία δωματίου
- 75 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 75 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό (ή 1 κ.σ. λιναρόσπορο για την vegan εκδοχή της συνταγής)
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 μεγάλο μήλο

### VEGANIZE IT!

Για την vegan εκδοχή της συνταγής αντικαθιστούμε το αυγό με το flaxseed υποκατάστατο του: ανακατεύουμε σε ένα μπολ 1 κ.σ. λιναρόσπορο με 2 ½ – 3 κ.σ. νερό και αφήνουμε στην άκρη για λίγα λεπτά.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

**\* Αν επιλέξουμε να κάνουμε την vegan εκδοχή, ξεκινάμε ετοιμάζοντας το υποκατάστατο αυγού (βλ. Veganize it! πάνω από τη συνταγή) \***

1) Βάζουμε τις μισές νιφάδες βρώμης Quaker (150 γρ.) σε έναν επεξεργαστή τροφίμων και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνει σκόνη. Μεταφέρουμε το αλεύρι βρώμης σε ένα μπολ και προσθέτουμε τις ολόκληρες νιφάδες βρώμης Quaker (150 γρ.), την κανέλα, το μοσχοκάρυδο τη μαγειρική σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.

2) Σε άλλο μπολ βάζουμε το βούτυρο και τις 2 ζάχαρες και χτυπάμε καλά με μίξερ χειρός για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το αυγό και τη βανίλια και χτυπάμε για ακόμα 1-2 λεπτά. Για την vegan εκδοχή των μπισκότων με λιναρόσπορο, βλέπε παρακάτω το *veganize it!* tip.

3) Προσθέτουμε στο υγρό μείγμα το μείγμα με τα στερεά και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί.

4) Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το μήλο σε πολύ μικρά κομματάκια. (Δεν κόβουμε το μήλο νωρίτερα για να μην μαυρίσει). Τρίβουμε το μισό μήλο στο και κόβουμε το άλλο μισό σε πολύ μικρά κομματάκια. Ενσωματώνουμε το τριμμένο μήλο και τα μισά κομματάκια μήλου στο μείγμα μας ανακατεύοντας με ένα κουτάλι ή με το χέρι. Κρατάμε τα υπόλοιπα κομματάκια στην άκρη.

5) Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες (περίπου των 35 γρ.), τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα και τις πατάμε ελαφρώς με το χέρι. Μοιράζουμε τα υπόλοιπα κομματάκια μήλου στα μπισκότα και πιέζουμε ελαφρώς να μπουν μέσα στη ζύμη.

6) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 16-17 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν για 5 λεπτά και μεταφέρουμε σε σχάρα έως να κρυώσουν τελείως.