

Μπισκότα με φιστικοβούτυρο χωρίς ζάχαρη, vegan & λαχταριστά

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

Διατηρούμε τα μπισκότα αεροστεγώς καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 5-6 μέρες.

Υλικά:

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 4 κ.σ. κρυσταλλική στέβια, κοφτές (για την ακριβή ποσότητα βλ. Super tip παρακάτω)
- 240 γρ. απαλό φιστικοβούτυρο χωρίς ζάχαρη ή αλάτι
- 90 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ανακατεύουμε το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο αλεύρι.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα την κρυσταλλική στέβια, το φιστικοβούτυρο, το φυτικό ρόφημα και το εκχύλισμα βανίλιας.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα, ίσα που να σχηματιστεί ενιαία ζύμη.
- 4) Πλάθουμε μπαλίτσες (περίπου) των 25 γρ. και τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας κενά μεταξύ τους. Τις πιέζουμε σταυρωτά με το πίσω μέρος πιρουνιού να γίνουν σαν δίσκοι.
- 5) Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 15 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσουν αλλά να είναι ελαφρώς μαλακά στο κέντρο τους. Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.