

Soft cookies κανέλας με μέλι

Μερίδες: 15-18 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-17 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 15 λεπτά **Σκεύος:** -

Φυλάμε τα cookies αεροστεγώς καλυμμένα σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 5 μέρες.

Υλικά:

- $\frac{2}{3}$ κ.σ. λιναρόσπορο, αλεσμένο
- 1 $\frac{1}{2}$ κ.σ. κρύο νερό
- 150 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 220 γρ. μέλι
- 1 $\frac{1}{2}$ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. κρεμόριο (κοφτό)
- $\frac{1}{2}$ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1 $\frac{1}{2}$ - 2 κ.γλ. κανέλα, κοφτά (αναλόγως πόσο δυνατή είναι η κανέλα μας)
- $\frac{1}{3}$ κ.γλ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μπολάκι ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με το νερό και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε στο αλεύρι το κρεμόριο, τη μαγειρική σόδα, την κανέλα και το αλάτι και ανακατεύουμε.
- 3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε το βούτυρο με μίξερ χειρός για 1-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει αρκετά και να αφρατέψει. Προσθέτουμε το μέλι, το εκχύλισμα βανίλιας και το μείγμα λιναρόσπορου και χτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα ή μέχρι να έχουμε ομοιόμορφο μείγμα.
- 4) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε με μαρίζ ή κουτάλα μέχρι να έχουμε μαλακή ζύμη.
- 5) Βάζουμε το μπολ όπως είναι στην κατάψυξη για 10-15 λεπτά ή στο ψυγείο για 1 ώρα μέχρι να σφίξει λίγο η ζύμη και να πλάθεται.

6) Πλάθουμε μπαλίτσες των 40 γρ. περίπου και τις τοποθετούμε σε ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα με σχετική απόσταση μεταξύ τους (βλ. video). Τα πατάμε ελαφρά με το χέρι μας.

7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C στον αέρα για 15-17 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν ελαφρώς. Όταν τα βγάλουμε από το φούρνο θα είναι πολύ μαλακά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και απολαμβάνουμε.