

Καραμελένιες μπισκοτόμπαρρες χωρίς αυγά ή βούτυρο

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25Χ25εκ.

Φυλάμε τις μπισκοτόμπαρρες καλυμμένες σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 4 μέρες.

Υλικά:

- 20 γρ. κορν φλάουρ
- 50 ml νερό
- 180 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 70 ml ηλιέλαιο
- 70 ml ελαιόλαδο
- 180 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 1 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ποτηράκι ανακατεύουμε το κορν φλάουρ με το νερό.
- 2) Ρίχνουμε το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε.
- 3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε καλά με σύρμα το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη καρύδας, το εκχύλισμα βανίλιας και το μείγμα με το κορν φλάουρ.
- 4) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 5) Το απλώνουμε ομοιόμορφα σε λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα (που να περισσεύει στα τοιχώματα) ταψάκι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 30 λεπτά.
- 6) Βγάζουμε απ' τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 20-30 λεπτά και μεταφέρουμε με τη λαδόκολλα σε επιφάνεια κοπής. Κόβουμε σε κομμάτια και όταν κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, σερβίρουμε.