



## **Μπισκότα ολικής με χαρουπόμελο & ταχίνι: πανεύκολα, χωρίς ζάχαρη & plant based**

**Μερίδες:** 22-24 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Φυλάμε τα μπισκότα καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.

### **Υλικά:**

- 250 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ (5 γρ.)
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 135 γρ. ταχίνι ολικής άλεσης
- 160 γρ. χαρουπόμελο
- 40 ml ελαιόλαδο
- 40 ml ηλιέλαιο
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ωμό σουσάμι, για το ρολάρισμα

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

- 1) Ρίχνουμε το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε καλά με σύρμα το ταχίνι, το χαρουπόμελο, τα δύο λάδια και το εκχύλισμα βανίλιας.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά στην αρχή με μαρίζ ή κουτάλα και στη συνέχεια με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.
- 4) Βάζουμε ωμό σουσάμι σε ένα μπολάκι. Παίρνουμε κομματάκια ζύμης των 25-26 γρ. περίπου, τα πλάθουμε σε μπαλίτσες, τα ρολάρουμε στο σουσάμι και τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα με κενά μεταξύ τους (αν χρειαστεί τα κάνουμε σε 2 ταψιά). Τα πιέζουμε ελαφρώς να γίνουν σαν δίσκοι.
- 5) Ψήνουμε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 10 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.