

Chocolate chip cookies χωρίς ψήσιμο με επικάλυψη σοκολάτας

Μερίδες: 12 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Φυλάσσουμε τα μπισκότα στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

Υλικά για τα μπισκότα:

- 190 γρ. νιφάδες βρώμης
- 90 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple
- 60 γρ. λάδι καρύδας, λιωμένο & χλιαρό
- 30 γρ. φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. σταγόνες κουβερτούρας

Υλικά για την επικάλυψη:

- 250 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 1 ½ κ.σ. λάδι καρύδας
- ⅓ κ.γλ. ανθό αλατιού (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Αλέθουμε καλά τη βρώμη σε επεξεργαστή τροφίμων και μεταφέρουμε σε μπολ.
- 2) Προσθέτουμε το σιρόπι, το λάδι, το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε τις σταγόνες κουβερτούρας και τις ενσωματώνουμε ομοιόμορφα στο μείγμα. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 3) Πλάθουμε 12 μπαλίτσες (των 32-35 γρ. περίπου), τις τοποθετούμε σε ταψάκι ή δίσκο με λαδόκολλα και τις πιέζουμε να γίνουν δίσκοι. Βάζουμε το ταψάκι στην κατάψυξη όσο ετοιμάζουμε την επικάλυψη.
- 4) Βάζουμε την κουβερτούρα με το λάδι καρύδας σε ανοξείδωτο μπολ και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί (τοποθετούμε το μπολ σε κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Ανακατεύουμε απαλά μέχρι να έχουμε λείο σοκολατένιο μείγμα, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά.

5) Βγάζουμε τα μπισκότα από την κατάψυξη, τα βουτάμε προσεκτικά στη λιωμένη σοκολάτα και τα τοποθετούμε και πάλι στη λαδόκολλα. Αν θέλουμε τα πασπαλίζουμε με ανθό αλατιού και βάζουμε στο ψυγείο για 20-30 λεπτά ή μέχρι να στερεοποιηθεί η σοκολάτα και σερβίρουμε.