



Cookies χωρίς ψήσιμο, με 5 υλικά

Μερίδες: 12-13 cookies **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cookies καλυμμένα στο ψυγείο για 1 βδομάδα.

Υλικά :

120 γρ. νιφάδες βρώμης

¼ κ.γλ. αλάτι

120 γρ. maple syrup ή ρευστό μέλι ανθέων

120 γρ. αμυγδαλοβούτυρο

80 γρ. σταγόνες σοκολάτας

Εκτέλεση:

- 1) Αλέθουμε τις νιφάδες βρώμης σε επεξεργαστή τροφίμων και μεταφέρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε.
- 2) Ζεσταίνουμε το maple syrup σε κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά και το αποσύρουμε πριν πάρει βράση. Ρίχνουμε μέσα το αμυγδαλοβούτυρο και ανακατεύουμε ζωηρά με σύρμα να αναμειχθούν.
- 3) Ρίχνουμε το μείγμα στο αλεύρι βρώμης και ανακατεύουμε με μαρίζ ή κουτάλα. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, προσθέτουμε τα $\frac{2}{3}$ από τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.
- 4) Πλάθουμε τη ζύμη σε 12-13 ισομεγέθεις μπαλίτσες (περ. των 30 γρ.) και τις αραδιάζουμε σε ταψάκι ή δισκάκι με λαδόκολλα. Τις πιέζουμε να γίνουν δίσκοι, μοιράζουμε από πάνω τις υπόλοιπες σταγόνες σοκολάτας και τις πιέζουμε να κολλήσουν. Βάζουμε στην κατάψυξη για 30 λεπτά και σερβίρουμε.