



Πανεύκολα μπισκότα βρώμης με 5 υλικά

Μερίδες: 12-13 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-11 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** -

Φυλάσσουμε τα μπισκότα βρώμης καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου, για 5 μέρες.

Υλικά :

- 120 γρ. βούτυρο καρπών της επιλογής μας
- 120 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή ρευστό μέλι ανθέων
- ½ κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 170 γρ. νιφάδες βρώμης

Εκτέλεση:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το βούτυρο καρπών με το υγρό γλυκαντικό της επιλογής μας, την κανέλα και το αλάτι μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Προσθέτουμε τις νιφάδες βρώμης και ανακατεύουμε με μαρίζ ή κουτάλα μέχρι να έχουμε πηχτό μείγμα.
- 3) Παίρνουμε γεμάτες κουταλιές (περίπου 12-13) από το μείγμα και τις αραδιάζουμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Τις πιέζουμε ελαφρώς και τους δίνουμε σχήμα μπισκότου. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 10-11 λεπτά.
- 4) Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.