



## Εύκολα cookies βρώμης με αμύγδαλο και σοκολάτα, χωρίς ζάχαρη

**Μερίδες:** 8-10 cookies **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20-30 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cookies στο ψυγείο για 2 μέρες

### Υλικά:

#### [100 ml Alpro Φυτικό Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)

12 χουρμάδες, χωρίς κουκούτσι

4 κ.σ. αμυγδαλοβούτυρο ή άλλο βούτυρο ξηρών καρπών

130 γρ. νιφάδες βρώμης

½ κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη

½ κ.γλ. κανέλα

⅓ κ.γλ. αλάτι

50 γρ. μαύρη κουβερτούρα ή σταγόνες κουβερτούρας, χωρίς ζάχαρη, κομμένη σε μεσαία κομμάτια

### Εκτέλεση:

- 1) Σε έναν επεξεργαστή τροφίμων ρίχνουμε το [Alpro Φυτικό Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#), τους χουρμάδες και το αμυγδαλοβούτυρο και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 2) Σε μπολ ρίχνουμε τις νιφάδες βρώμης, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε με μία μαρίζ.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με τους χουρμάδες στο μπολ με τη βρώμη και ανακατεύουμε ξανά με μαρίζ ή με τα χέρια. Αν το μείγμα είναι πολύ σφιχτό προσθέτουμε 1-2 κ.σ. [Alpro Φυτικό Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#). Μεταφέρουμε το μείγμα στο ψυγείο για 10-15 λεπτά.
- 4) Βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο και πλάθουμε περίπου 8-10 μπαλάκια, των 45 γρ. και τα μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Αν το μείγμα κολλάει πολύ το βάζουμε για λίγη παραπάνω ώρα στο ψυγείο.



- 5) Πιέζουμε ελαφρώς με το χέρι μας τα μπισκότα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, στον αέρα για 10-12 λεπτά.
- 6) Αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο και αφήνουμε τα cookies να κρυώσουν για 10-15 λεπτά.