

Healthy & Vegan chocolate cookies

Συστατικά:

- 150g αλεύρι βρώμης (βρώμη στο μπλέντερ)
- 120g Νιφάδες βρώμης
- 5 κουταλιές της σούπας κακάο σε σκόνη
- 200ml μέλι ή σιρόπι σφενδάμου
- 40g Λιωμένο λάδι καρύδας ή ελαιόλαδο
- 15g φουντούκια ή φιστίκια αιγίνης
- 1/2 κ.γ βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. κομματάκια σοκολάτας χωρίς ζάχαρη

Μέθοδος:

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου.
- Στρώνουμε ένα ταψί με λαδόκολλα.
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μεγάλο μπολ.
- Σχηματίζουμε μπάλες με την ζύμη και ισιώνουμε ελαφρώς σε μπισκότα.
- Τοποθετούμε στο ταψί και ψήνουμε για 8-10 λεπτά.
Αφήνουμε να κρυώσουν και καλή απόλαυση !!

Ingredients:

- 150g Oat flour
- 120g Rolled oats
- 1/2 tsp vanilla
- pinch of salt
- 5 Tablespoons Cacao powder
- 200ml Maple syrup or honey
- 40g Melted coconut oil or olive oil

- 15g hazelnut or pistachios
- 50g sugar free chocolate pieces

Method:

- Preheat the oven to 180 degrees Celcius.
- Line a baking tray with greaseproof paper.
- Mix all the ingredients together in a big bowl.
- Roll into balls and flatten slightly into cookies.
- Place on the lined baking tray and bake for 8-10 minutes.