

Healthy Chewy Peanut butter & jelly cookies (VG, GF)

Συστατικά για 12 μπισκότα:

- 1 κούπα [φυστικοβούτυρο](#) (με μόνο συστατικό το φιστίκι)
- 4 κ.σούπας μέλι (σιρόπι σφενδάμου / βίγκαν- ή μισή κούπα ερυθριτόλη)
- 2 βίγκαν “αυγά” τα οποία φτιάχνονται με -> 2 κουταλιές της σούπας τριμμένος λιναρόσπορος ή τριμμένους σπόρους τσία ανακατεμένους με 6 κ. Σούπας χλιαρό νερό, ή 2 κανονικά αυγά
- 1/2 κούπα αλεύρι αμυγδάλου(αλεσμένοι ξηροί καρποί στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σαν αλεύρι)
- 5 κ.σούπας [μαρμελάδα φράουλα ή φρούτα του δάσους](#) χ. ζάχαρη
- 1 γεμάτη κ.γλυκού σόδα
- 1/2 κ.γλυκού αλάτι
- 1 κ.γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1/4 κούπας ψιλοκομμένα φιστίκια (προαιρετικό)

Οδηγίες:

Πως φτιάχνουμε τα αυγά! Τρίβουμε τον λιναρόσπορο ή τους σπόρους τσία σε ένα μπλεντερ μέχρι να γίνουν σκόνη! Ο λιναρόσπορος υπάρχει στην αγορά και έτοιμος κοπανισμένος!

1. Φτιάχνουμε τα “αυγά” και τα αφήνουμε 10 λεπτά να κάτσουν.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175 βαθμούς κελσίου.
3. Ανακατεύουμε όλα τα συστατικά μαζί σε ένα μπολ εκτός από την μαρμελάδα.
4. Τοποθετούμε σε διαφορετικά σημεία την μαρμελάδα με ένα κουτάλι και ανακατεύουμε ελαφριά το μείγμα με 4-5 κινήσεις. * προσοχή δεν θέλουμε να αναμειχθεί τελείως η μαρμελάδα στο μείγμα.
5. Με ένα κουτάλι (ή με το μικρό εργαλείο που σερβίρουμε

μπάλες παγωτό) χωρίζουμε το μείγμα σε 12 ίσα μπισκότα.
Αφήνουμε χώρο μεταξύ τους γιατί φουσκώνουν αρκετά!

6. Ψήνουμε στους 175 για 15 λεπτά ακριβώς.
7. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε τα μπισκότα πάνω στο ταψί να κρυώσουν τελείως.
8. Καλή απόλαυση!

